Susanne Fritsch

Das Refektorium im Jahreskreis

Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts

Oldenbourg

Das Refektorium im Jahreskreis
Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts

Veröffentlichungen des Instituts
für Österreichische Geschichtsforschung

Band 50

R. Oldenbourg Verlag Wien München

Susanne Fritsch

Das Refektorium im Jahreskreis

Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts

R. Oldenbourg Verlag Wien München 2008

© 2008 R. Oldenbourg Verlag im Veritas Bildungsverlag, Wien
Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf photomechanischem oder ähnlichem Weg und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten.

Herstellung: Grasl Druck & Neue Medien, A-2540 Bad Vöslau

Umschlagbild: Szene aus dem Leben des hl. Benedikt (2. Hälfte 15. Jahrhundert)
Wien, Schottenkloster, cod. 200, pag. 14.

ISBN 978-3-7029-0560-X R. Oldenbourg Verlag Wien
ISBN 978-3-486-58569-8 Oldenbourg Wissenschaftsverlag München

Vorwort

Beim Anblick von klösterlichen Küchenrechnungen verfliegt rasch jede Romantik, falls eine solche beim Thema Alltagsgeschichte aufkommen sollte. Das Lesen ist mühsam und das Verständnis nicht zuletzt durch zahlreiche ungewohnte Wörter erschwert. Viel an hilfswissenschaftlicher Kleinarbeit war notwendig, um sie zu erschließen. Es sind zwar nicht viele vergleichbare Quellen erhalten, aber zum Glück aus ganz verschiedenen Kulturlandschaften, so dass regionale und gewohnheitsmäßige Besonderheiten den Grundprinzipien der Regeln und Normen gegenübergestellt werden können.

Man muss zugeben: Das Interesse an dieser Art von Quelle wurde zunächst eher aus einem Nebennutzen geweckt: Am Beginn der Beschäftigung mit Rechnungsbüchern und Essensgeschichte stand, dass in den Klosterneuburger Küchenrechnungen bei der Auflistung der Zukäufe auch die Namen der hohen Gäste im hofnahen Konvent überliefert wurden. Doch ist es ein Verdienst der Autorin, in beharrlicher jahrelanger Arbeit ein Gesamtbild herausgearbeitet zu haben, das im besten Sinn des Wortes Kulturgeschichte präsentiert, interdisziplinär und komparativ, wie sie nun einmal sein muss.

So wird an einem im wahrsten Sinne des Wortes vitalen Thema das Ineinander von Wirtschaft und Repräsentation, von Angebot und Nachfrage, aber auch von kirchlicher Norm und alltäglicher Verwirklichung sichtbar. Es ist dem Buch daher zu wünschen, dass sich möglichst viele Historikerinnen und Historiker seiner annehmen, und sei es nur, um *en passant* den lebensgeschichtlichen Hintergrund ihrer politischen Akteure zu sehen.

Dass es aber durch die sorgsame, quellennahe Aufarbeitung ein wertvolles Hilfsmittel für die praktische Arbeit mit mittelalterlichen Texten verschiedenster Art darstellt, wird jede Person rasch begreifen, die nur einen Blick darauf wirft und die Fülle an Informationen zu Wörtern und Sachen wahrnimmt.

Karl Brunner

Inhalt

Einleitung 9

1. Küche und Küchenamt 17
Lage und Ausstattung der Küche (17) – Wen verköstigte die Klosterküche? (21) – Das Küchenamt in der Klosterorganisation (22) – Wege der Versorgung (26)

2. Das Refektorium und seine Gäste 31

3. Wovon ernährt sich der Mönch? 43
Piscis, olus et legumen (43) – Fisch (45) – Kraut, Hülsenfrüchte und anderes Gemüse (53) – Kraut und Kohl (53) – Hülsenfrüchte (54) – Wurzelgemüse (56) – Zwiebelgemüse (57) – Weitere Gemüse (58) – Fleisch (58) – Fleisch vierfüßiger Tiere (59) – Geflügel (67) – Obst (70) – Kräuter und Gewürze (74) – Milch, Milchprodukte und Eier (78) – Öl und Fette (80) – Spezereien und sonstige Nahrungsmittel (81) – Nahrungszubereitung (83) – Gab es Kochbücher? (83) – Speisenzubereitung, Konservierung und „Fertiggerichte" (86)

4. Essen im liturgischen Jahreskreis – Norm und Praxis der *vita monastica* 90
Normen klösterlicher Ernährung: Ordensregel – Consuetudines – Constitutiones (90) – Klösterliches Essen im Kirchenjahr zwischen Norm und Praxis – Ordensspezifische und regionalspezifische Aspekte klösterlicher Ernährung im Vergleich (96) – Klosterneuburg (97) – Neapel (105) – St. Florian (110) – Benevent (112) – Montpellier (113) – Salzburg (116) – Vergleichsbeispiele (117)

5. Askese oder Völlerei? 123
Askese als unerreichbares Ideal? (123) – Fasten oder Völlerei? Topos und Abbild mönchischen Lebens (129) – Ordensreform und Essensbeschränkung (136)

Zusammenfassung 142

Glossar 147

Abkürzungen 162

Quellen und Literatur 163
Ungedruckte Quellen (163) – Gedruckte Quellen (164) – Literatur (167)

Einleitung

Gemäß den christlichen Normen des Mittelalters sollte an rund 150 Tagen im Jahr gefastet werden. Eine erschreckend hohe Zahl, wie viele Historiker befanden, ein äußerst entbehrungsreiches Leben, sowohl inner- als auch außerhalb des Klosters. Dies bedeutete, abgesehen von der vorösterlichen Fastenzeit und dem Advent, im Schnitt ein bis zwei Tage pro Woche als Fasttage zu halten; das hieß, ein bis zwei Mal pro Woche kein Fleisch, stattdessen Fisch, keine tierischen Fette, stattdessen Pflanzenöl, Gemüse, etwas Obst, Brot, keine Eier und keine Milchprodukte zu konsumieren. Das mag zunächst hart erscheinen – bis auf das Fehlen der Milchprodukte klingt diese Norm jedoch nicht anders als die Empfehlung eines Ernährungsberaters im 21. Jahrhundert, was selbstverständlich aber nicht bedeutet, das man ihr auch gerne nachkam und nachkommt.

Die gemeinsame Mahlzeit ist die elementarste Form der Vergesellschaftung und trägt vor allem im christlichen Bereich zusätzlich Symbolkraft durch das Letzte Abendmahl[1]. In den klösterlichen Normen ist Nahrung zunächst ein Punkt der *cura corporis*, ebenso wie Kleidung oder Körperhygiene. Dennoch nimmt sie einen besonderen Stellenwert ein. Dies liegt einerseits eben in der Symbolkraft des Abendmahls begründet, aber auch in der Frage nach Fasten und Verzicht. Ein zentrales Thema des christlichen Mönchtums ist die Bezwingung der Leidenschaften, in der Ernährung ist damit einerseits die Bezwingung der Essenslust als solche zu sehen, indem man eben auf üppige Speisen verzichtet und sich mit dem Nötigsten gegen den Hunger zufrieden gibt, aber auch die Bezwingung der Fleischeslust im doppelten Sinne: Nicht umsonst wird der Fleischverzicht in Reformschriften und Regelkommentaren oftmals damit begründet, dass der Verzehr von Fleisch auch zu anderer Fleischeslust führe. Schließlich bedeutet der Verzicht auf Fleisch im Allgemeinen auch, dieses durch Fisch zu ersetzen, das ureigenste christliche Symbol. Wenn auch die Frage der Ernährung in den hoch- und spätmittelalterlichen Normen für das Klosterwesen keine generell vorrangige Stellung einnimmt, so spielt sie in den Bestimmungen für den Klosteralltag doch eine wichtige Rolle. Die Frage, ob und, wenn ja, welches Fleisch gegessen werden, welche Mengen an Wein man zu sich nehmen dürfe und wie ein Fasttag zu halten sei, wurde durch die Jahrhunderte diskutiert.

Die Geschichte des Essens ist ein ansprechendes Thema und, wie bereits Massimo Montanari darlegte, keine „andere" oder „alternative" Geschichte, vielmehr steht sie im Einklang mit anderen Zweigen der Historiographie[2]. Auch wenn, oder gerade weil, die Geschichte der Ernährung ein vergleichsweise breites Publikum anspricht, ist es unab-

[1] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 18f.
[2] Montanari, Der Hunger und der Überfluß 9.

dingbar, ebenso wie in anderen Teilgebieten der Geschichtswissenschaft auch, einen differenzierten Blick auf die Quellen zu werfen und dabei – und das mag ein Spezifikum dieses Themas sein – das tradierte „Common Knowing" auszublenden. Denn zu viele historiographische Mythen haben sich – auch in der wissenschaftlichen Literatur – verfestigt. Vom verdorbenen Fleisch, das mit Gewürzen genießbar gemacht wurde, bis zum Mangel an Olivenöl nördlich der Alpen gibt es zahlreiche solcher „Gewissheiten" über die mittelalterliche Küche, die bei näherer Betrachtung der Quellen ihrer Grundlage entbehren; ihre Widerlegung wird im Einzelnen noch zu erörtern sein.

Die Veröffentlichungen zur Essensgeschichte des Mittelalters haben eine nahezu unüberschaubare Zahl erreicht, und die klösterliche Küche hat darin zumeist ihren festen Platz[3]. In Werken, die für ein breiteres Publikum gedacht sind, spielen oftmals außergewöhnliche Nachrichten, Details aus Reformschriften, besondere Missstände, polemisierende Darstellungen oder sensationelle Rezepte eine wichtige Rolle. Sie transportieren Stereotypen, wie den besonders asketisch lebenden oder den völlernden Mönch, und essensgeschichtliche Mythen. Doch abseits dieser Massenpublikationen hat sich die Ernährungs- und Essensgeschichte mit durchaus unterschiedlichen Ansätzen positioniert.

Das Thema interessierte bereits im 19. Jahrhundert, einzelne Publikationen, wie jene zu dem so genannten Kochbüchlein von Tegernsee, beschäftigten sich jedoch vor allem mit der Wiedergabe der Quellen, Auswertung und Kontextualität fehlen hier[4]. Die Essensgeschichte erfuhr erst zunehmend in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, und hier verstärkt seit den 70er-Jahren, Aufmerksamkeit[5]. Der Zugang zur Geschichte der Ernährung basiert zunächst vor allem auf alltags- und kulturhistorischen Grundlagen. Doch zahlreiche weitere Forschungsansätze, so auch der volkskundlich-anthropologische und der archäologische Zugang, haben sich etabliert. Von geographischer und naturwissenschaftlicher Seite, der Molekulargastronomie, wurden in jüngerer Zeit ebenfalls neue Fragen an das Thema Essen gestellt[6]. Ein gemeinsames Netzwerk der verschiedenen Forschungszugänge bietet das in Tours gegründete Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), das der „Geschichte des Essens" damit eine breite wissenschaftliche Basis bietet[7].

---

[3] Eine Bibliographie zur allgemeinen Essensgeschichte kann hier wegen der angesprochenen Menge nicht aufgeführt werden, auf einzelne Publikationen wird an entsprechender Stelle hingewiesen.

[4] Birlinger, Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee.

[5] Für den deutschsprachigen Raum sind hier vor allem die Publikationen des Instituts für Realienkunde des Mittelalters und der Frühen Neuzeit der Österreichischen Akademie der Wissenschaften in Krems zu nennen, vgl. dessen „Veröffentlichungen" und andere Publikationen. Wegbereiter der Essensgeschichte in Frankreich war Jean-Louis Flandrin, vgl. u. a. L'ordre des mets und ders. gemeinsam mit Montanari, Food; richtungsweisend auch die Arbeiten von Montanari, L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo, und ders., Alimentazione e cultura.

[6] Die Bearbeitungen archäobiologischer Funde sowie die anthropologischen Untersuchungen können hier auf Grund der großen Zahl an einschlägigen Publikationen nur erwähnt werden. Generell betreffen die Themenkomplexe der Essensgeschichte die Fragen der gegenseitigen kulturellen Beeinflussung und der Verfügbarkeit von Nahrung sowie die Verbreitung und Akzeptanz von Nahrungsmitteln von der Vorgeschichte bis zur Gegenwart. Aus der naturwissenschaftlichen Sicht des Chemikers experimentiert Hervé This und versucht den „Ammenmärchen" der Kochkunst nachzugehen, vgl. This, Les secrets de la casserole, und ders., Révélations gastronomiques.

[7] Die unterschiedlichen Forschungsansätze sind in den Publikationen des Instituts gut vertreten und bieten ein breites Spektrum der Disziplinen und Epochen, vgl. u. a. die Reihe „Food & History".

Für die Untersuchung der Ernährung im Mittelalter wurden bisher vor allem normative und deskriptive Quellen herangezogen, wobei hier hauptsächlich das Früh- und das Hochmittelalter vertreten sind[8]. Die vermehrt im 14. und 15. Jahrhundert entstandenen Kochbücher bilden eine eigene Quellengattung innerhalb der relativ jungen Disziplin der Kochbuchforschung[9]. Als Abbild des tatsächlichen Konsums eignen sie sich jedoch nur bedingt[10]. Für den monastischen Bereich ist generell zu bemerken, dass hier die Essensgeschichte hauptsächlich auf Basis normativer Quellen des Früh- und Hochmittelalters oder aus späteren deskriptiven Quellen untersucht wurde[11]. Das 14. Jahrhundert fand dabei allgemein vergleichsweise wenig Beachtung. Doch gerade in den ersten Jahrzehnten des Jahrhunderts setzen Wirtschaftsquellen ein, die ein reales Abbild des täglichen Konsums geben. Trotzdem blieben Rechnungsbücher und andere Wirtschaftsaufzeichnungen bisher als Quelle zur spätmittelalterlichen Ernährung mit wenigen Ausnahmen – hier seien vor allem die Arbeiten von Gerhard Jaritz genannt – noch im Hintergrund. Für das 14. Jahrhundert wurden bisher lediglich die Wirtschaftsquellen dreier Klöster unter diesem Gesichtspunkt bearbeitet, was wohl auch darin begründet liegt, dass diese Quellen bisher nicht erschlossen waren[12]. Die Untersuchungen des steirischen Zisterzienserstiftes Rein und der Benediktiner-Abtei St. Peter in Salzburg von Gerhard Jaritz sowie jene der Autorin selbst zu den Rechnungen des niederösterreichischen Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg, deren Edition in Vorbereitung ist, stellen die wenigen Publikationen[13]. Darüber hinaus bietet die Untersuchung des päpstlichen Hofes in Avignon von Stefan Weiß an Hand von Rechnungsbüchern einen zeitgleichen Einblick in die Essgewohnheiten an der Kurie[14]. Auch wenn diese vom monastischen Alltag abweichen, ist durch die zeitliche Parallele ihre Einbeziehung in die vorliegende Studie durchaus weiterführend. Über diese bereits bearbeiteten Quellen hinaus können hier erstmals bisher nicht berücksichtigte und unbearbeitete Wirtschaftsaufzeichnungen von Klöstern unterschiedlicher Orden des süditalienischen und südfranzösischen Raumes herangezogen werden, die einen sowohl überregionalen als auch ordensübergreifenden Vergleich der Essgewohnheiten im 14. Jahrhundert möglich machen. Die Quellen des tatsächlichen Konsums werden den Alltagsnormen in den Klöstern gegenüber gestellt, die vorliegende Arbeit positioniert sich daher als Schnittstelle zwischen Essensgeschichte, basierend auf der Gegenüberstellung von Norm und Praxis, und vergleichender Ordensgeschichte.

---

[8] Zur Ernährung im Früh- und Hochmittelalter allgemein ist vor allem MONTANARI, Alimentazione e cultura, sowie DERS., Der Hunger und der Überfluß, zu nennen.

[9] Zur Erforschung von Kochbüchern grundlegend LAURIOUX, Les livres de cuisine. Für den deutschsprachigen Raum ist vor allem die von Trude Ehlert geleitete Würzburger Arbeitsstelle zur Erforschung mittelalterlicher Kochrezeptliteratur zu nennen. Die Untersuchung und Edition von Kochbüchern ist jedoch im gesamten europäischen Raum als Forschungsthema vertreten.

[10] Vgl. dazu LAURIOUX, Kochbücher am Ende des Mittelalters 162.

[11] So u. a. HARVEY, Monastic diet, und MONTANARI, Alimentazione e cultura, sowie ZIMMERMANN, Ordensleben.

[12] Zur Problematik, die meist umfangreichen Rechnungsbücher als Quelle zu nutzen, sowie zur Methode ihrer Auswertung vgl. JARITZ, Zwischen Augenblick und Ewigkeit 31–42.

[13] JARITZ, Reiner Rechnungsbücher, sowie DERS., Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter; FRITSCH, Küchenrechnungsbücher; die Edition des ältesten Klosterneuburger Küchenrechnungsbuches ist in Vorbereitung und wird in der Reihe „Quelleneditionen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung" erscheinen.

[14] WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes.

Die maßgebenden Richtlinien des abendländischen Mönchtums, die Benediktregel und die Augustinerregel, beinhalten nur wenige Anweisungen zu Essen und Fasten. Erst in den späteren Erweiterungen und Adaptionen für die *vita communis*, in denen die lokalen Notwendigkeiten und Besonderheiten der einzelnen Klöster berücksichtigt wurden, finden sich auch differenziertere Bestimmungen zur Ernährung. Diese Consuetudines, Constitutiones und Statuten waren Normenkataloge für den gesamten klösterlichen Alltag und hielten somit auch die Regeln für das Essen fest. Die normativen Quellen zur *vita monastica* sind bereits gut erforscht. Die Untersuchungen zum mittelalterlichen Mönchtum erfuhren gerade in den vergangenen Jahrzehnten einen großen Aufschwung. Den Beginn setzten hier Arbeiten wie jene von Kassius Hallinger, dem Herausgeber des „Corpus Consuetudinum Monasticarum"[15]. Das grundlegende Werk zur *cura corporis* in den Klosterbestimmungen des 9. bis 11. Jahrhunderts schuf Gerd Zimmermann mit seiner Arbeit zum „Ordensleben und Lebensstandard"[16]. Er verglich darin erstmals bestimmte Aspekte des Klosterlebens, eben jene von Ernährung, Bekleidung, Hygiene, Erholung und Krankheit, in den verschiedenen Consuetudines. Seine umfassende Quellensammlung behandelt ausführlich Bestimmungen zum Benediktiner- und zum Zisterzienserorden, die auch in der vorliegenden Arbeit als wertvolle Vergleichsbeispiele herangezogen werden. Darüber hinaus sollen aber die in diesem Zusammenhang bisher wenig beachteten Consuetudines der Augustiner-Chorherren dem bereits untersuchten Material gegenübergestellt werden. Obwohl die Gewohnheiten der Augustiner-Chorherren von Marbach durch die Edition, Entstehungs- und Verbreitungsgeschichte von Josef Siegwart sehr ausführlich bearbeitet wurden[17], fehlte bisher eine Vergleichsstudie der Consuetudines der Mönchsorden, der Benediktiner oder Zisterzienser, mit jenen der Kanonikerstifte. Dass die Überlegungen zur Methodik vergleichender Ordensstudien gerade heute aktuell sind, zeigt die 2005 ins Leben gerufene „Forschungsstelle für Vergleichende Ordensgeschichte"[18].

In den Klöstern des untersuchten Zeitraums waren bereits lange vor dem 14. Jahrhundert entstandene normative Texte in Gebrauch. Überwiegend stammten diese Normen bereits aus dem 11. und 12. Jahrhundert, gemeinsam mit einzelnen späteren Reformkonstitutionen bildeten sie die Grundlage des monastischen Alltags. Erst die weit reichenden Klosterreformen des 15. Jahrhunderts bedingten dann auch die Entstehung

---

[15] Corpus Consuetudinum Monasticarum; allgemein zu Consuetudines vgl. MELVILLE, Regeln – Consuetudines-Texte – Statuten. Positionen für eine Typologie des normativen Schrifttums religiöser Gemeinschaften im Mittelalter, und HALLINGER, Consuetudo. Begriff, Formen, Forschungsgeschichte, Inhalt. Die zahlreichen einschlägigen Publikationen von Kassius Hallinger, Norbert Backmund, Kaspar Elm, Franz-Josef Felten oder Gert Melville, um nur einige der wichtigsten Vertreter der neueren und neuesten Forschung zum Mönchtum zu nennen, können hier aus Gründen des Umfangs im Einzelnen nicht wiedergegeben werden.

[16] ZIMMERMANN, Ordensleben.

[17] Die Consuetudines des Augustiner-Chorherrenstiftes Marbach im Elsass, ed. SIEGWART. Im Gegensatz dazu liegt für die im italienischen Raum verbreitete *Regula Portuensis* des Petrus de Honestis lediglich die Edition vor, umfassende Studien zu ihrem Autor und zur Entstehung und Verbreitung der Regel fehlen, vgl. Regula Portuensis (PL 163 691–747). Zur Rezeption der Regel in Italien vgl. DEREINE, Coutumiers et Ordinaires de Chanoines Réguliers.

[18] Forschungsstelle für Vergleichende Ordensgeschichte (FOVOG) an der Katholischen Universität Eichstätt. Die Antrittstagung im Mai 2006 beschäftigte sich vor allem mit der Frage nach Methode und Zugangsmöglichkeiten zur vergleichenden Ordensgeschichte. Dabei stand vor allem die Problematik der Analyserahmen und Vergleichsparameter im Vordergrund.

neuer Consuetudines[19]. Die im Mittelpunkt dieser Untersuchung stehende Zeitspanne ist daher als eine Schlussperiode zu betrachten, in der die althergebrachten Konstitutionen noch Geltung hatten. Die Anfänge der Klosterreformen, die einen neuen Abschnitt in der monastischen Geschichte einleiteten, bilden somit auch die zeitliche Begrenzung der vorliegenden Studie. Ihr Beginn ist durch die Quellenüberlieferung bedingt.

Neben den bestehenden Consuetudines behandelten im 14. Jahrhundert auch erste Reformschriften das Thema der *vita communis.* In der Zeit vor den großen Klosterreformen, die zum Hauptteil erst im 15. Jahrhundert umgesetzt wurden, führte Papst Benedikt XII. (1335–1342) die auf dem 4. Laterankonzil von 1215 formulierten Pläne fort und erließ zwischen 1335 und 1339 drei Reformkonstitutionen für die Orden der Zisterzienser, der Benediktiner und der Augustiner-Chorherren. Ihr vorrangiges Ziel war eine Verbesserung der Ordensstrukturen durch die Einrichtung von Provinzialkapiteln sowie eine Reform des Studiums der Mönche. Sie enthielten jedoch auch Bestimmungen zur *vita monastica,* die auch Essensgebote miteinbezogen.

Diese im 14. Jahrhundert gültigen Normen, sowohl der Consuetudines als auch der päpstlichen Reformschriften, hielten die Essensgebote im liturgischen Jahr fest: Welche Nahrungsmittel zu welchen Zeiten des Kirchenjahres erlaubt waren, an welchen Tagen tierische Produkte, wie Fleisch, Blut, Milch, Käse oder Eier, verzehrt werden durften, und auch die Frage nach den Fasttagen oder fleischlosen Tagen außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit wurde darin behandelt. Die Unterschiede in diesen Bestimmungen der Consuetudines und auch späterer Konstitutionen gilt es hier herauszuarbeiten.

Für eine Untersuchung der klösterlichen Essgewohnheiten des 14. Jahrhunderts bedarf es jedoch nicht nur normativer Texte, die schließlich nur den Soll-Zustand in den Klöstern wiedergeben. Vielmehr müssen jene Aufzeichnungen herangezogen werden, die ein reales Abbild des täglichen Klosterlebens, des Konsums, der Lebens- und Ernährungsgewohnheiten bieten[20]. Eine für diese Fragestellung besonders ergiebige Quellengattung sind Rechnungsbücher. Sie geben Auskunft aus der Praxis über die Einkäufe des Konvents, über die täglich verwendeten Nahrungsmittel, das Küchenzubehör und alle

---

[19] Die erste der großen Reformen begann im späten 14. Jahrhundert im italienischen Subiaco, wo die Erneuerung des monastischen Lebens gegen 1400 endgültig abgeschlossen war, ebenso entstand die Reform von Kastl noch im 14. Jahrhundert. Die Auswirkungen dieser beiden Reformen auf andere Klöster und die daran anschließenden zahlreichen Klostererneuerungen fanden jedoch zum größten Teil im 15. Jahrhundert statt. Zur Reform in Subiaco vgl. Caeremoniale regularis observantiae (ed. ANGERER); zur Kastler Reform vgl. v. a. Consuetudines castellenses (ed. MAIER) sowie SCHREINER, Benediktinische Klosterreform als zeitgebundene Auslegung der Regel, und WÖHRMÜLLER, Beiträge zur Geschichte der Kastler Reform. Aus der überaus umfangreichen Literatur zu Ordens- und Klosterreformen des 15. Jahrhunderts seien hier stellvertretend Werke genannt, die generell das Reformwesen des 15. Jahrhunderts behandeln: BECKER, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter; DERS., Erstrebte und erreichte Ziele; ELM, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens im Spätmittelalter; DERS., Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordensleben; ZARRI, Aspetti dello sviluppo degli Ordini religiosi in Italia; PRODI–JOHANEK, Strutture ecclesiastiche in Italia e in Germania prima della Riforma; TROLESE, Decadenza e rinascita dei monasteri veneti nel basso Medioevo. Vgl. v. a. NIEDERKORN-BRUCK, Melker Reform, die auch einen Überblick über die vorangegangenen Reformen im deutschsprachigen Raum gibt; die Auswirkungen der Melker Reform behandelt GROISS, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner; zu weiteren Klosterreformen im deutschsprachigen Raum vgl. SPAHR, Die Reform im Kloster St. Gallen, und ANGERER, Bräuche der Abtei Tegernsee, sowie BACKMUND, Spätmittelalterliche Reformbestrebungen im Prämonstratenserorden.

[20] Zur Problematik der Genauigkeit von Rechnungsbüchern vgl. WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 29–49.

anderen Ausgaben, die im Rahmen des klösterlichen Küchenamtes getätigt wurden. Da diese Quellen in Folge der zunehmenden Geldwirtschaft angelegt wurden, setzen die entsprechenden Überlieferungen, bis auf wenige Ausnahmen, in den ersten Jahrzehnten des 14. Jahrhunderts ein.

Nicht alle Rechnungsbücher sind in gleicher Weise aussagekräftig. Einige frühe Beispiele des 13. und 14. Jahrhunderts zeigen noch Mischformen zwischen Aufzeichnungen der Dienste und Abgaben, Güterverzeichnissen und Rechnungsbüchern, andere wiederum geben nur summarische Aufzeichnungen der Geldbeträge wieder[21]. Jedoch sind auch Rechnungsbücher mit genauen Angaben zu Einnahmen und Ausgaben aus verschiedenen Bereichen, sowohl des weltlichen als auch des klösterlichen Lebens erhalten. Darunter finden sich die Bücher einzelner Stadt- oder Klosterämter[22] oder Gesamtdarstellungen aller Einnahmen und Ausgaben eines Klosters, Aufzeichnungen von Spitälern, jene eines Fürstenhofes oder einer Stadt, die vom jeweiligen Kämmerer oder einem anderen Verwalter der Finanzgebarung angelegt wurden[23]. Ausgabenbücher der klösterlichen Küchenämter des 14. Jahrhunderts mit detaillierten Aufzeichnungen zu den täglichen Einkäufen für Abt, Konvent und Gäste des Klosters, wie sie für das vorliegende Thema herangezogen wurden, sind nur in sehr geringer Zahl überliefert und nur wenige davon wurden bereits näher untersucht[24]. Diese Quellen vermitteln jedoch ein

---

[21] Zu Rechnungsbüchern als Quelle zur Alltagsgeschichte vgl. Jaritz, Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Zur Entwicklung der Rechnungsbücher vgl. Arlinghaus, Die Bedeutung des Mediums „Schrift" für die unterschiedliche Entwicklung deutscher und italienischer Rechnungsbücher. Eine dieser „Mischformen" unter den klösterlichen Quellen zeigen die Rechnungen aus Scheyern, vgl. Toch, Die ältesten Rechnungsbücher des Klosters Scheyern 1339–1363.

[22] Abrechnungen einzelner Ämter sind für das 14. Jahrhundert nur wenige überliefert, erst das 15. Jahrhundert bringt dazu eine Fülle von Quellen, die hier nicht im Einzelnen aufgezählt werden können. Allerdings gehen die Abrechnungen zu einzelnen Bereichen den Gesamtrechnungen im Allgemeinen voraus. Einen Quellen- und Literaturüberblick bietet dazu Computatio – Die Marburger Seite zu Rechnungen des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit: http://online-media.uni-marburg.de/ma_geschichte/computatio/. Beispiele des 14. Jahrhunderts zeigen, dass besonders Baurechnungen überliefert wurden. Zu Baurechnungen für den klösterlichen Bereich vgl. u. a. Fuchs, Unbekannte St. Emmeramer Baurechnungen des 14. Jahrhunderts; vgl. u. a. Öffentliches Bauen in Mittelalter und früher Neuzeit, hg. von Dirlmeier–Elkar–Fouquet, mit Beispielen städtischer Baurechnungen. Aus dem Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg sind Rechnungsbücher verschiedener Ämter erhalten, darunter jene des Weingartenamtes, des Kustos und des Vestiarius; eine genaue Aufstellung dazu gibt Röhrig, Das kunstgeschichtliche Material 145–147.

[23] Für das späte 13. und das 14. Jahrhundert seien hier einige stellvertretend genannt. Für den klösterlichen Bereich: Harvey, The obedientiaries of Westminster Abbey and their financial records; The Account-Book of Beaulieu Abbey (ed. Hockey); Lübbers, Die ältesten Rechnungen des Klosters Aldersbach 1291–1373/1409; Muffat, Historische Notizen aus dem Rechnungsbuche des Klosters Aldersbach. Für den städtischen Bereich: Lösch, Die ältesten Münchner Stadtkammerrechnungen 1318–1324. Rechnungsbücher des Fürsten und des Adels: Die älteren Tiroler Rechnungsbücher (ed. Haidacher); Rechnungsbuch Herzog Albrechts III. von Österreich (ed. Lackner); Brunner, Das Vormerk- und Rechnungsbuch Ottos III. von Liechtenstein-Murau (1327–1333). Rechnungen der Hospitäler liegen bisher v. a. ab dem 15. Jahrhundert vor, vgl. u. a. Krug-Richter, Zwischen Fasten und Festmahl, und Militzer, Das Markgröninger Heilig-Geist-Spital, sowie Bienen, Spätmittelalterliche Rechnungsbücher des Regensburger St. Katharinenspitals; zur Entwicklung von Rechnungsbüchern allgemein Mersiowsky, Anfänge territorialer Rechnungslegung.

[24] Die ältesten überlieferten Küchenrechnungen des kirchlichen Bereichs sind wohl die Quellen des päpstlichen Almosenhauses St. Peter in Rom aus den Jahren 1285/1286, die jedoch nicht das Klosterleben beschreiben, vgl. Cortonesi, Le spese „in victualibus" della Domus Helemosine Sancti Petri. Zu

sehr umfassendes Bild der täglich verwendeten Nahrungsmittel. An Hand dieser detaillierten Notizen kann nun der Frage nach den Essgewohnheiten im Laufe des liturgischen Jahres nachgegangen werden: was aß man an Fasttagen, was an Festtagen, wurde das Fleischverbot und das Verbot, an bestimmten Fasttagen Milchprodukte und Eier zu sich zu nehmen, eingehalten? Die Quellen bieten außerdem einen Einblick, welche Nahrungsmittel es überhaupt zu kaufen gab. Die Vielfalt an Fischen, Fleisch- und Geflügelsorten, Gemüsen, Obst oder Gewürzen ist durch die Einzelaufzeichnungen gut dokumentiert. Der Anteil an fremdländischen Waren lässt sich ebenso ersehen wie das Preisverhältnis einzelner Güter zueinander und zum Teil auch deren Transportweg. Die Ausgaben, die sich jedes Kloster für die Küche leistete oder leisten musste, sind gut zu erkennen, und auch die Veränderung der Einkäufe und des Speiseplanes, wenn Gäste anwesend waren – auch wenn diese den strengen Fastengeboten in nahezu gleicher Weise unterworfen wurden wie der Konvent selbst.

Die wenigen erhaltenen und bekannten klösterlichen Küchenrechnungsbücher des 14. Jahrhunderts stammen aus verschiedenen Regionen Europas, aus dem Donaugebiet ebenso wie aus dem Alpenraum, aus Süditalien und Südfrankreich. Darüber hinaus zeigen diese Quellen Essgewohnheiten des Benediktiner- und des Zisterzienserordens sowie der Augustiner-Chorherren[25]. Die Überlieferungssituation bedingt die Begrenzung des Themas, die vorliegenden Quellen ermöglichen keinen gesamteuropäischen Überblick. Sie zeigen Beispielhaftes für die drei größten Ordensgemeinschaften, allein für die Mendikantenorden fehlen jegliche Nachrichten aus dieser Zeit. Bezeichnenderweise sind für das 14. Jahrhundert auch ausschließlich Wirtschaftsquellen aus Männerklöstern erhalten. Wir kennen vergleichbare Quellen für Frauenorden erst aus dem 15. Jahrhundert[26]. Ab diesem Zeitraum sind auch Rechnungsbücher aus Männerklöstern in größerer Zahl überliefert[27]. Rückschlüsse bezüglich der Anlage von Wirtschaftsschriftgut und seiner absichtlichen oder zufälligen Überlieferung lassen sich aus dem wenigen Material des 14. Jahrhunderts nur bedingt ziehen und würden über das Thema dieser Studie hinausgehen[28].

Unter Berücksichtigung der Unsicherheitsfaktoren, die sich aus der Verwendung von Rechnungsbüchern als Quelle zur Essensgeschichte ergeben, wie etwa dem unbekannten Anteil der Nahrung aus Eigenproduktion sowie der zumeist unklaren Zahl der verköstigten Personen, ist dennoch erstmals eine umfassende Untersuchung der im 14. Jahrhundert tatsächlich in den Klöstern konsumierten Nahrungsmittel möglich. Darüber hinaus können diese Quellen auch bezüglich der Informationen zu manch weiterem, unterschiedlich bewerteten Thema der Essensgeschichte untersucht werden: die

---

den bisher bearbeiteten Küchenrechnungsbücher des Zisterzienserstiftes Rein, des Benediktinerstiftes St. Peter in Salzburg und des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg siehe oben S. 11.

[25] Dazu zählen jene des Zisterzienserstiftes Rein, der Augustiner-Chorherrenstifte Klosterneuburg und S. Pietro ad Aram in Neapel sowie der Benediktinerklöster St. Peter in Salzburg, S. Sophia in Benevent und Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier, hinzu kommen einige Einzelnachrichten, wie etwa aus dem Benediktinerkloster St. Emmeram in Regensburg; wobei durchaus zu berücksichtigen ist, dass gerade der Bestand von Wirtschaftsquellen weniger bekannt ist als jener anderer mittelalterlicher Quellen.

[26] Vgl. dazu Gleba, Reformpraxis und materielle Kultur. Westfälische Frauenklöster im späten Mittelalter, und Jaritz, Aderlaß und Schröpfen im Chorfrauenstift Klosterneuburg (1445–1553).

[27] Zu klösterlichen Rechnungsbüchern des 15. Jahrhunderts sind zahlreiche Bearbeitungen und Teileditionen erschienen, die hier nicht im Einzelnen aufgelistet werden können. Einen Überblick dazu bietet Computatio, siehe oben Anm. 22.

[28] Überlegungen bezüglich der Überlieferung von Wirtschaftsquellen in Klosterarchiven bei Fritsch, Schriftliche Überlieferung als Zufall und Absicht.

Speisen der Fastenzeit, das Angebot von Olivenöl nördlich der Alpen und dessen Verwendung an Stelle von Schmalz oder Butter an Tagen des Laktizinienverbotes, die Bevorzugung mancher Fleischsorten und die Preisverhältnisse von Fleisch und Fisch.

Deskriptive Quellen hingegen sind hinsichtlich der Frage des tatsächlichen Konsums nur bedingt aussagekräftig. Briefe, Lebensbeschreibungen, Klosterchroniken oder Reformschriften, aber auch Kochbücher beschreiben, wie Gerhard Jaritz feststellte, eine „vermeintliche Realität"[29]. Sie folgen gewöhnlich einer bestimmten Intention oder geben die subjektive Sicht des Autors wieder. Dazu zählen etwa Reformschriften, die in „literarischen" Übertreibungen Missstände in den Klöstern anprangern, oder Lebensbeschreibungen besonders vorbildlicher Asketen. Auch Kochbücher geben einen unrealistischen Maßstab des Essens wieder, da sie, vor allem in der Frühzeit dieser Quellengattung Ende des 14. und zu Beginn des 15. Jahrhunderts, weniger als Rezeptvorlage, sondern eher zur Lektüre verwendet wurden und besonders aufwendige Rezepte vielmehr den Luxus und Reichtum des Besitzers vermitteln denn Kochanweisungen geben sollten[30].

Der Vergleich der einzelnen Klöster verschiedener Ordensgemeinschaften soll sich in der vorliegenden Arbeit jedoch nicht auf die verschiedenen Nahrungsmittel und auf die normativen Quellen beschränken. Vielmehr stellen diese einen Teil der allgemeinen Frage nach Norm und Praxis dar, nach der Umsetzung der Bestimmungen in einzelnen Klöstern und damit auch nach dem Stellenwert, den Normen im klösterlichen Alltag einnahmen. Weiters wurde der Frage nach ordensspezifischen und regional bedingten Aspekten des Essens und speziell nach der Beachtung von Fastengeboten nachgegangen. Für diese Gegenüberstellung der Essgewohnheiten ist die Untersuchung der verwendeten Nahrungsmittel jedoch unzureichend. Es müssen allgemeingültige Parameter gefunden werden, die diesen Vergleich ermöglichen.

Im Laufe des Entstehungsprozesses der vorliegenden Arbeit fand ich bei vielen Personen Unterstützung, sie gaben mir Anregungen, Hinweise und Hilfestellungen, ihnen gilt an dieser Stelle mein Dank. Sie alle namentlich zu nennen, würde jedoch den Rahmen sprengen. Ein Teil der hier untersuchten Quellen befindet sich im Vatikanischen Geheimarchiv; für die Möglichkeit, im Rahmen mehrerer Stipendien diese in Rom einsehen zu können, danke ich dem Historischen Institut beim Österreichischen Kulturinstitut in Rom. Weiters gilt mein Dank dem Institut für Österreichische Geschichtsforschung und hier besonders seinem Direktor, Herrn Univ.-Prof. Dr. Karl Brunner, für seine Unterstützung und die Aufnahme meiner Arbeit in die Reihe der „Veröffentlichungen" des Instituts. Univ.-Doz. Dr. Andrea Sommerlechner und Ass.-Prof. Dr. Herwig Weigl danke ich herzlichst für die redaktionelle Betreuung des Manuskripts sowie für die vielen Hinweise und Anregungen. Nicht zuletzt gilt mein Dank Dr. Dieter Rübsamen für alle seine Unterstützung.

Susanne Fritsch
im September 2007

[29] Jaritz, Zwischen Augenblick und Ewigkeit 18.
[30] Laurioux, Kochbücher am Ende des Mittelalters 162.

1. Küche und Küchenamt

Lage und Ausstattung der Küche

Nach dem St. Galler Klosterplan, der ältesten erhaltenen Plandarstellung einer Klosteranlage, sollte die Küche an das Refektorium außerhalb des Kreuzganges anschließen, um die Speisen auf kürzestem Weg zur gemeinsamen Tafel bringen zu können. In jenen Klöstern, in denen sich heute die tatsächliche Lage der mittelalterlichen Küche rekonstruieren lässt, zeigt sich die Anforderung des idealisierten St. Galler Plans – und implizit der Regel des hl. Benedikt – zumeist verwirklicht[1]. Diese Raumanordnung lässt sich für das benediktinische Cluny[2] ebenso feststellen wie für die Zisterzienserklöster Maulbronn und Eberbach[3] oder das Minoritenkloster in Regensburg[4].

Genauere Beschreibungen zur Anlage und Einrichtung der Küche finden sich in den mittelalterlichen Quellen selten. Zwar gibt es einige Hinweise in früh- und hochmittelalterlichen Consuetudines, so zum Beispiel in den Klostergewohnheiten von Cluny[5], doch sind es zumeist Einzelnachrichten zur Ausstattung, Realien und archäologische Befunde, die einen Eindruck vom Aussehen der mittelalterlichen Klosterküchen vermitteln. Überlieferungsbedingt konzentrieren wir uns hier auf das späte Mittelalter und richten das Augenmerk besonders auf die Situation am päpstlichen Hof in Avignon und im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg. Als Kochstelle verwendete man zumeist einen großen oder mehrere kleinere gemauerte Herde mit offenem Feuer. Der Rauch

---

[1] Zum St. Galler Klosterplan vgl. Studien zum St. Galler Klosterplan 1 und 2, darin v. a. HUBER, Bibliographie zum karolingischen Klosterplan; vgl. auch JACOBSEN, Der Klosterplan von St. Gallen, OURSEL, Klosterkunst 91–93, sowie HECHT, St. Galler Klosterplan.

[2] Für Cluny II und III lassen sich zwei nebeneinander liegende Küchen rekonstruieren, vgl. die Grundrissdarstellungen bei CONANT, Cluny, Anhang: Groupe I, Planche IV–VI; zur Baugeschichte vgl. DERS., Carolingian and Romanesque Architecture, sowie ein Überblick in: DERS., Medieval Cluny.

[3] Zur Zisterzienserarchitektur allgemein SCHRÖDER, Architektur der Zisterzienser; zu Maulbronn die Grundrissdarstellung ebd. 328 sowie KNAPP, Das Kloster Maulbronn, bes. 34 und 46f.; zu Eberbach vgl. auch die Grundrissdarstellung in: Kunstdenkmäler des Landes Hessen, Rheingaukreis 66–67.

[4] Zur Klosteranlage in Regensburg vgl. die Darstellung des Grundrisses in: Kunstdenkmäler von Bayern XXII/3 17.

[5] Im *Ordo Cluniacensis* findet sich, ebenso wie in den Consuetudines von Cluny des Ulrich von Zell und den daraus schöpfenden Hirsauer Gewohnheiten, eine Aufzählung aller in der Küche benötigten Dinge. Dazu gehörten Kochkessel, verschiedene Gefäße, sowohl zum Kochen als auch für die Reinigung der Kleider und für die Rasur der Brüder, weiters Löffel, Schüsseln, Messer, Handtücher, Besen, Blasebalg, Sessel und Bänke; vgl. Ordo Cluniacensis, lib. I, c. 47 (ed. HERRGOTT 240f.), Consuetudines Cluniacenses, lib. II, c. 36 (PL 149 729f.), und Constitutiones Hirsaugienses, lib. I, c. 98 (PL 150 1032f.).

wurde über Kaminhauben oder andere Abzugsvorrichtungen abgeleitet[6]. Ungewöhnlich dimensioniert war der in der großen Küche des päpstlichen Hofes in Avignon installierte Herd, er maß knapp zwei Meter Länge[7]. Archäologische Funde aus der mittelalterlichen Küche des Zisterzienserstiftes Heiligenkreuz in Niederösterreich zeigen, dass auch ein Backofen zum Inventar gehören konnte[8]. Die Brotbackstube befand sich aber im Allgemeinen außerhalb des eigentlichen Küchenbereichs, denn das Bäckeramt, die Pfisterei, war zumeist sowohl räumlich als auch organisatorisch von der Küche getrennt. Beide Ämter wurden in vielen Klöstern auch von zwei verschiedenen Verantwortlichen geleitet und führten getrennte Rechnungen[9]. Die Küche war mit großen Tischen (*mensa coquinalis*)[10] ausgestattet, auf denen man die Speisen mit allerlei Küchengeräten vorbereitete; ferner verwendete man verschiedene Schüsseln (*scutella magna, scutella parva, scutella nova gilva*)[11], Beile (*securis*)[12] und Messer (*cultrum*)[13], Siebe (*cribrum*)[14] und Löffel (*coclear*)[15]. Letztere wurden als Essbesteck wie auch als Küchengeräte (*coclear ferrum ad coquinam*) benötigt und waren aus Holz oder aus Metall gefertigt[16]. Aus dem päpstlichen Palast ist bekannt, dass die Küche zur Zeit Papst Clemens' VI. (1342–1352) unter anderem mit hölzernen Regalen zur Aufbewahrung von Käse ausgestattet wurde. Um schwere Nahrungsmittel oder Brennholz leichter transportieren zu können, installierte man sogar einen Flaschenzug. Die Küche verfügte über einen eisernen Abfluss zur Ableitung des Schmutzwassers. Wie schon aus dem Canterbury-Plan des Christ Church Klosters von 1160 ersichtlich[17], existierte auch in Avignon eine Wasserleitung, die das

---

[6] Abzugsvorrichtungen und ein Trichterkamin in der Klosterküche sind bereits am Canterbury-Plan um 1160 nachweisbar, vgl. Die Kuenringer 145f. mit einer Beschreibung der dargestellten Klosterräume; zum Plan allgemein vgl. Gibson, The Eadwine Psalter 170–175.

[7] Dieser Herd wurde beim Um- und Ausbau der päpstlichen Küche unter Papst Clemens VI. im Jahre 1344 eingerichtet, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 143–145.

[8] Kaltenegger–Krenn, Küche und Kochen 247f.

[9] Bereits am St. Galler Klosterplan sind getrennte Bauten für Backstube und Küche dargestellt. Zu St. Gallen vgl. Hecht, St. Galler Klosterplan 117–124; im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg und im Zisterzienserstift Rein zeigen die separaten Abrechnungen die Trennung der beiden Ämter; zu Klosterneuburg vgl. Röhrig, Materielle Kultur 221; zu Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 194–196.

[10] So zum Beispiel im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}.

[11] Zu den großen und kleinen Schüsseln vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}; im Benediktinerstift St. Peter kaufte man neue gelbbraune Schüsseln, vgl. ASPS, Hs A 653, fol. 6^{v}.

[12] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v} und 9^{v}.

[13] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, fol. 59^{v} [= 79^{v}].

[14] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 212.

[15] So im Benediktinerkloster St. Emmeram in Regensburg, vgl. Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57. In Rein werden Löffel erstmals für das Jahr 1401 erwähnt, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 212; die Rechnungen der Benediktinerabtei St. Peter in Salzburg nennen Löffel erst in den Quellen des 15. Jahrhunderts, vgl. ASPS, Hs A 653, fol. 93^{r}.

[16] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 212.

[17] Im Canterbury-Plan des Eadwine Psalters wurden die Wasserkunstanlagen des Christ Church Klosters in Canterbury dargestellt, vgl. Gibson, The Eadwine Psalter 168–175; zur Beschreibung der im Plan dargestellten Klosterräume vgl. Die Kuenringer 145f. Ebenso ist für Cluny eine Wasserleitung in die Küche anzunehmen. Der *Ordo Cluniacensis* sieht für die Küchenausstattung ein eigenes Gefäß (*cuppa*) zum Auffangen des Wassers aus der Zuleitung vor: ... *altera in quam cadit aquaeductus* ..., Ordo Cluniacensis, lib. I, c. 47 (ed. Herrgott 240). Diese Formulierung wiederholt sich in den Consuetudines von

Wasser vom Brunnen im Innenhof des Papstpalastes zur Küche und auch zu den der Küche nahe liegenden Ämtern leitete[18].

Die Speisen wurden entweder auf großen Spießen gebraten oder in Kesseln, die an Ketten über dem Feuer hingen, gekocht. Für die Zubereitung unterschied man Pfannen (*patella*)[19], Rein (*reyndlein*)[20] und verschiedene Töpfe (*olla magna, olla parva*)[21]. Neben den Küchengeräten benötigte man außerdem große Mengen an Holz für die Befeuerung der Herde[22] sowie Beleuchtungs- und Schmiermittel (*oleum luminis*[23], *arvina*[24]) für die Küche. Wie aus Rechnungsbüchern des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg hervorgeht, musste auch der Transport der eingekauften Nahrungsmittel vom Küchenamt organisiert werden, das dafür einen Karren (*currus*) für ein Zugtier besaß[25]. Ob die Haltung und Verpflegung des Tieres auch zu den Aufgaben der Küche gehörte, ist nicht bekannt, es werden jedoch keine Posten für Tierfutter in den Abrechnungen genannt. Hingegen musste für das Kumet (*colopendium*), das Geschirr des Zugtieres, eindeutig das Küchenamt aufkommen[26]. Es wurden aber auch Fuhrleute (*auriga*) mit Transporten beauftragt[27]. Weiters mussten Handwerker oder Knechte (*famulus*)[28] bezahlt werden; sie wurden meist kurzfristig aufgenommen, um bei saisonal anfallenden Arbeiten zu helfen – das betraf vor allem das Schlachten sowie die Gemüseernte und deren anschließende Verarbeitung – oder um allfällige Reparaturen im Küchenbereich durchzuführen[29]. Für die Ausbesserungsarbeiten an den Eisengeräten in der Küche wurden Schmiede (*faber*)[30] gebraucht, außerdem benötigte man zuweilen einen eigenen Wächter (*vigil*) sowie Helfer, die im Winter Schnee schaufelten (*nevarius, newarius*)[31].

Die Nahrungsmittel wurden nur zu einem kleinen Teil in der Küche selbst aufbewahrt, die meisten Vorräte lagerte man in einem der Küche angeschlossenen Vorratsraum. Für die Vorratshaltung gab es zusätzlich Kellerräume, wie zum Beispiel das *krawthaus* im Zisterzienserstift Rein. Der in vielen Klöstern noch heute als „Krautkeller"

Cluny und den Constitutiones von Hirsau, vgl. Consuetudines Cluniacenses, lib. II, c. 36 (PL 149 729 A), und Constitutiones Hirsaugienses, lib. I, c. 98 (PL 150 1032 B).

[18] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 143f.

[19] Der Begriff ist für das frühe 15. Jahrhundert aus dem Zisterzienserstift Rein überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 218.

[20] *Reyndlein ad coquinam*, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 218 und Anm. 606.

[21] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ, 9ᵛ und 13ᵛ; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182.

[22] In den Küchenrechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg wurde das Holz für die Küche als eigener Rechnungsposten geführt, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ, 9ᵛ, 13ᵛ und 14ᶠ.

[23] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ, 9ᵛ und 13ᵛ.

[24] In den Quellen des Stiftes Klosterneuburg wird *arvina* im Zusammenhang mit Kumet, dem Zugtiergeschirr, genannt: ... *pro ... collopendiis et reformacione collopendiorum et arvina et aliis attenenciis* ..., StAKl, Rb 6/1a, fol. 27ᵛ; im Zisterzienserstift Rein wurde es allgemein als Schmiermittel und als Schusterfett verwendet, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179f. und 235.

[25] Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182, und StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ, 9ᵛ und 13ᵛ.

[26] *Item pro ... 4 novis colopendiis* ..., StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ.

[27] StAKl, Rb 6/1a, fol. 6ᶠ, 9ᵛ, 13ᵛ, und 27ᵛ.

[28] StAKl, Rb 6/1a, fol. 6ᶠ, 9ᵛ und 13ᵛ.

[29] *Item pro duobus curribus novis et reformacione antiquarum cum omnibus attinenciis* ..., StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ. Zu den weiteren Arbeiten StAKl, Rb 6/1a, fol. 6ᶠ, 9ᵛ und 13ᵛ, und Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182; Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 248.

[30] Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182, und Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 248.

[31] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵛ, 9ᵛ und 13ᵛ; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182.

bezeichnete Raum erinnert daran[32]. Der Klostergarten war ebenfalls vom Küchenbereich aus zugänglich. Die Anlage eines Gartens war keineswegs auf den ländlichen Bereich beschränkt, auch Klöster innerhalb der Stadtmauern, die über weit weniger Raum verfügten, hatten einen Klostergarten. Dieser fand vor allem dort Platz, wo ein Kloster nach den spätmittelalterlichen Gepflogenheiten der Stadtanlage in direkter Angrenzung an die Stadtmauer errichtet wurde[33].

Der Klostergarten diente vornehmlich zum Anbau von Gemüse und Kräutern, bei ausreichendem Platz auch für den Obstbau. Beschreibungen zur idealen Anlage eines Gartens oder der Aufzucht von Nutzpflanzen sind hauptsächlich in Quellen des Früh- und Hochmittelalters überliefert. Wandalbert von Prüm beschreibt um 848 in den an sein Martyrologium angeschlossenen Monatsdarstellungen den Anbau von Obst[34]. Wahlafried Strabo, Abt des Benediktinerklosters auf der Reichenau (838–849), gibt als eines der frühesten Zeugnisse in seinem *Hortulus* (*Liber de cultura hortorum*) genaue Beschreibungen zur Anlage eines Gartens[35]. In den Statuten des Adalhard für Corbie Ende des 8. Jahrhunderts werden Aufgaben der Gartenbearbeitung sowie die dafür nötigen Gartengeräte und deren Instandhaltung erläutert[36]. Spätere Quellen zu Klostergewohnheiten geben zwar keine detaillierten Angaben zum Aussehen oder zur Bepflanzung eines Gartens, aus ihren Bestimmungen zu den Aufgaben des Gärtners (*hortulanus*) geht jedoch hervor, dass ein solcher vorgesehen war[37]. Die Marbacher Consuetudines der Augustiner-Chorherren äußern sich zu diesem Thema etwas konkreter und empfehlen die Anlage eines Krautgartens (*hortus holerum*). In diesem konnte aber auch anderes Gemüse angepflanzt werden[38]. Über die Umsetzung dieser Anleitungen in den spätmittelalterlichen Klostergärten gibt es kaum Nachrichten, aus dem Zisterzienserkloster Rein weiß man immerhin, dass tatsächlich ein Krautgarten (*ortus olerum*) bestand[39]. Dennoch sind kaum weitere realistische Beschreibungen mittelalterlicher Klostergärten überliefert, und auch archäobotanische Zeugnisse fehlen auf diesem Gebiet weitgehend[40]. Der spätmittelalterliche Klostergarten war wohl nicht nach einem allgemein

---

[32] Die Einrichtung mehrerer *cellaria* wurde bereits auf dem St. Galler Plan berücksichtigt, vgl. Hecht, St. Galler Klosterplan 111f.; zu Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188.

[33] Das belegen einige Beispiele aus dem deutschsprachigen Raum. Vor allem Mendikantenorden wurden an die Stadtmauer angrenzend angesiedelt, sie waren zumeist verpflichtet auch Fortifikationsaufgaben zu übernehmen, vgl. dazu Stüdeli, Minoritenniederlassungen 65–79, sowie Fritsch, Essen im Augustinerkloster 188f.

[34] Wandalbert von Prüm, De dodecim mensium nominibus, signis, aerisque qualitatibus (PL 121 625–632).

[35] Dieses Gedicht enthält neben den Angaben zur Anlage eines Gartens außerdem jene Pflanzennamen, die auch im *Capitulare de villis* und im St. Galler Klosterplan verzeichnet sind, vgl. Stoffler, Der Hortulus des Walahfrid Strabo 13–17 und 20–46. Eine Übersicht der früh- und hochmittelalterlichen Quellen zu Anbau und Nutzen von Pflanzen und der Anlage eines Gartens geben Wagner, Klostergärten, und Andreolli, Il ruolo dell'orticoltura, sowie Janssen, Mittelalterliche Gartenkultur 227, und Sörrensen, Garten und Pflanzen im Klosterplan.

[36] Statutum Adalhardi, c. 4: Consuetudines Corbeienses (ed. Semmler 380–382).

[37] Der Gärtner unterstand im Allgemeinen dem Cellerar. Die Festlegung der Ämtereinteilung erfolgte zumeist in den Klostergewohnheiten, eine Darstellung der diesbezüglichen Quellen des 10. bis 12. Jahrhunderts gibt Zimmermann, Ordensleben 72 und 318.

[38] *Habeant hortos holerum canonici, unde cum ceteris aliquid pulmentum additamentis cottidie in refectorio sibi vicissim ministrent,* Consuetudines Marbacenses, c. 90 (ed. Siegwart 200).

[39] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188.

[40] Wagner, Klostergärten 16–18; zur Problematik auch Irninger-Kühn, Obstvielfalt 49–51.

gültigen Muster angelegt. Neben regionalen und klimatischen Bedingungen spielten ebenso der verfügbare Raum und die Nutzbarkeit des Bodens eine Rolle. So waren einige der im St. Galler Plan genannten Pflanzen, etwa Mandel- und Feigenbäume, für den Anbau in den meisten Regionen Mitteleuropas nicht geeignet, ihre Früchte zählten gewöhnlich zu den importierten Luxusgütern[41]. Die grundsätzliche Anlage eines oder mehrerer Gärten ist aber auch für das 14. und 15. Jahrhundert belegt. Im Kloster Rein gab es zusätzlich zum *ortus olerum* einen Obstgarten, die in diesem *pomarium* angepflanzten Baumsorten sind jedoch nicht bekannt[42].

Wen verköstigt die Klosterküche?

Wenn hier von „der" Klosterküche gesprochen wird, so sind darunter in vielen Klöstern grundsätzlich mehrere Küchenräume zu verstehen. Bereits Benedikt empfahl in seiner Regel, dass Abt und Gäste über eine eigene Küche verfügen sollten, damit der übrige Konvent in seinen Speisegewohnheiten nicht durch die Anwesenheit der Gäste, für die weniger strenge Fastengebote galten, gestört würde[43]. In der Anlage des Klosterplans von St. Gallen waren insgesamt sogar fünf Küchen vorgesehen, neben jener für den Konvent gab es eine Abtküche und weiters je eine Küche im Gästehaus, im Novizentrakt und im Krankenhaus[44]. In der Praxis des Hoch- und Spätmittelalters scheinen jedoch zumeist zwei Küchen auf. So verfügten auch die cluniazensischen Klöster über zumindest zwei Küchen; dies war auch einer jener Punkte, der von den Zisterziensern des 12. Jahrhunderts als Übermaß der Cluniazenser kritisiert wurde[45]. Neben dem zisterziensischen Anspruch auf nur eine Küche, zeigen lediglich Beispiele eremitischer Gemeinschaften eine Abweichung des Zwei-Küchen-Systems. Die Mönche bereiteten ihr Essen in den eigenen Zellen zu, nur an Sonn- und Feiertagen wurde in einer gemeinsamen Küche gekocht und im Refektorium gemeinsam gegessen[46].

Die Praxis in den Zisterzienserklöstern des 14. und 15. Jahrhundert sprach jedoch gegen die bescheidenen Ansprüche der Gründungszeit des Ordens. Im Stift Rein war man dem Usus der meisten Klöster dieser Zeit gefolgt und verfügte über zwei Küchen. Gewöhnlich waren eine Abt- und eine Konventküche (*coquina abbatis, coquina conventus*)[47] eingerichtet. Die Unterteilung in zwei Küchen findet sich parallel dazu auch am

---

[41] Auf die klimatischen Bedingungen, die der St. Galler Plan voraussetzt und die sich auch in der Auswahl der im Plan genannten Pflanzen widerspiegeln, weist HECHT, St. Galler Klosterplan 246–255, hin, der auch die Problematik der Entstehungsgeschichte darlegt. Zum Konsum fremdländischer Früchte siehe unten S. 70–74.

[42] JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 192.

[43] *Coquina abbatis et hospitum super se sit, ut incertis horis supervenientes hospites, qui numquam desunt monasterio, non inquietentur fratres*, Regula Benedicti, c. 53 (ed. HANSLIK 137). Zwei Brüder, die für die Aufgabe geeignet waren, sollten jeweils für ein Jahr den Dienst in dieser Küche versehen, vgl. ebd.

[44] Es waren auch drei getrennte Backstuben sowie drei Brauhäuser für die drei Bereiche der Mönche, Pilger und Gäste vorgesehen, vgl. HECHT, St. Galler Klosterplan 108–110.

[45] ZIMMERMANN, Ordensleben 73, weist unter Bezugnahme auf die *Usus antiquiores ordinis Cisterciensis* (PL 166 1447) darauf hin. Aus Cluny selbst sind zwei nebeneinander liegende Küchen bekannt, vgl. CONANT, Cluny, Anhang: Groupe I, Planche IV–VI.

[46] Zimmermann nennt hierfür als Beispiele die eremitischen Gemeinschaften von Fonteavellana und Chartreuse, vgl. ZIMMERMANN, Ordensleben 73f.

[47] Diese Bezeichnungen sind für das Zisterzienserkloster Rein belegt, vgl. JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 209f.; im 14. Jahrhundert gab es auch im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg zwei

päpstlichen Hof in Avignon, aber bereits in vor-avignonensischer Zeit gab es die so genannte große und die kleine Küche[48].

Die genaue Arbeitsteilung zwischen den beiden Klosterküchen kennen wir nicht, es ist aber anzunehmen, dass die Abtküche im ursprünglichen Sinne für die Tafel des Abtes und seiner Gäste zuständig war, die Konventtafel für den Konvent und für die restlichen Bewohner des Klosters[49]. Neben Konvent und Gästen wurde meist noch eine große Anzahl weiterer Personen verköstigt. Die Bediensteten des Klosters – von den hohen Amtsinhabern bis zum Gesinde –, Pfründner, Arme und Kranke wurden hier verpflegt. Im Kloster Rein gab es für die verschiedenen Personengruppen jeweils zuständige Köche, neben dem Abt- und dem Konventkoch wurden außerdem einer für die Krankenabteilung und ein Gesindekoch beschäftigt[50]. Nicht eindeutig belegt ist, ob jeder dieser Köche über eine eigene Küche verfügte, namentlich werden eine *coquina abbatis* und eine *coquina conventus* genannt. Ob es sich dabei tatsächlich um eigene Räume oder nur um getrennte Kochstellen handelte, bleibt unklar[51]. Aus dem Stift Klosterneuburg zum Beispiel wissen wir, dass das Essen für die einzelnen Personengruppen im Haus getrennt zubereitet wurde, allerdings ohne die für die beiden Stiftsküchen vorgesehene Aufgabenverteilung genauer zu kennen. Die hohen Bediensteten, die Stiftsoffiziere, bekamen andere Speisen als das Gesinde, und deren Speiseplan unterschied sich wiederum von jenem des Konvents. Die Pfründner, die sich mit einer Art Leibrente in das Stift eingekauft hatten, um dafür Kost und Logis zu erhalten, bedingten sich gerne genaue Essenszuteilungen aus: An Fasttagen bevorzugten sie das reichhaltigere Oberessen, das auch den Stiftsoffizieren zustand, anstelle der sonst für sie vorgesehenen Speisen der Konventtafel, denn diese fielen an Fasttagen wesentlich karger aus[52].

Das Küchenamt in der Klosterorganisation

Für die Ausübung und Wahrung der verschiedenen Aufgaben sowie für wirtschaftliche Belange des Klosters waren die einzelnen Ämter eingerichtet. Die in der Regel des hl. Benedikt getroffene Einteilung der verschiedenen Arbeitsbereiche im Kloster war im 14. und 15. Jahrhundert bereits einer umfassenderen und konkreteren Struktur gewichen, die durch die Größe der Gemeinschaften und deren wirtschaftliche Einrichtungen notwendig geworden war. Soweit es den Bereich der Lebensmittelversorgung betraf, war gemäß der Benediktusregel der Cellerar für die Verwaltung der Nahrungsmittel und

---

Küchen: *Item pro lignis ad ambas coquinas* ..., StAKl, Rb 6/1a, fol. 14r, sowie Fritsch, Küchenrechnungsbücher 175.

[48] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 85–88.

[49] In den Quellen des Küchenamtes, etwa bei der Aufzeichnung der Nahrungsmitteleinkäufe, wird jedoch nicht zwischen diesen beiden Tafeln unterschieden, so dass bezüglich Menge oder Vielfalt der Nahrungsmittel der jeweiligen Tafel keine eindeutigen Aussagen gemacht werden können, vgl. Fritsch, Küchenrechnungsbücher 174–176.

[50] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 210.

[51] Nach dem St. Galler Plan handelte es sich dort um fünf getrennte Räume, vgl. Hecht, St. Galler Klosterplan 117–124.

[52] Röhrig, Materielle Kultur 219–221. Welche Küche das Oberessen im Stift Klosterneuburg zubereitete, ist aus den Quellen nicht ersichtlich. In den überlieferten Rechnungsbüchern des Küchenamtes sind die Berechnungen der Kosten für die Verpflegung der Pfründner jedenfalls gesondert verzeichnet und nicht in die Listen täglich gekaufter Nahrungsmittel integriert, vgl. StAKl, Rb 6/1a, passim, und Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176.

Verteilung der Speisen zuständig. Gekocht wurde im wöchentlich abwechselnden Dienst von den Mitbrüdern selbst[53]. Nach den cluniazensischen Consuetudines sollten die Mönche nur die einfachen Mahlzeiten für die Gemeinschaft kochen, die komplizierten Gerichte hingegen wurden in eigenen Küchen von ständigen Köchen zubereitet. Bereits im Cluny des 12. Jahrhunderts war der Küchendienst anscheinend schon eher zum Ritual geworden[54]. Die Aufgaben des Cellerars blieben weiterhin die Verwaltung der Vorräte und die Überwachung der Speisenzubereitung. Ihm unterstanden außerdem der *granatarius*, der Getreide und Brot verwaltete, der *custos vini*, der Wein und eventuell Bier verwahrte, der *hortulanus*, der Gärtner, sowie der *refectorarius*, der Speisemeister, der die Ausgabe der Speisen und die Gebräuche bei Tisch beaufsichtigte[55]. Noch in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts tritt der Cellerar als Alleinverantwortlicher für die organisatorische Seite der Wirtschaftsführung auf. In der für ihre Zeit wohl singulären Quelle, der Wirtschaftsordnung des Zisterzienserklosters Savigny von 1230, wurde eine Klosterorganisation festgelegt, in der erstmals die wirtschaftlichen Belange im Vordergrund standen[56]. Nach dieser Ordnung vereinigte der *cellerarius maior* die Führung aller Wirtschaftszweige in seinen Händen. Backhaus und Brauerei des Klosters etwa wurden von Konversen geführt[57], die gänzlich dem *cellerarius maior* unterstellt waren. Für sie wurden zu Beginn des Jahres die Rationen der nötigen Lebensmittel festgelegt, bei Mehrbedarf musste der Cellerar um Erlaubnis gebeten werden. Hervorzuheben ist, dass man erstmals auf eine schriftliche Notierungspflicht der Ausgaben und Einnahmen bestand. Die finanztechnische Seite oblag jedoch noch zur Gänze dem Thesaurar[58].

In den Klöstern des 14. Jahrhunderts hatten sich Zuständigkeiten, Verantwortung der Amtsinhaber und auch die Bezeichnungen der Ämter verändert. Der *cellerarius* oder auch *supremus cellerarius*, der Oberkellner, war nicht mehr alleine für die Verwaltung der Lebensmittel zuständig, er übte nun eine gewisse Aufsichtspflicht über andere Ämter aus und verwaltete jene Einnahmen und Ausgaben, die keinem bestimmten Amt zugeordnet waren. Mit der direkten Verwaltung der Lebensmittel war nun in erster Linie das Küchenamt betraut, das für den täglichen Einkauf der Nahrungsmittel zuständig war.

---

[53] Benedicti Regula, c. 31: *De cellerario monasterii* und c. 35: *De septimanariis coquinae* (ed. Hanslik 95–97 und 101–104).

[54] Zimmermann, Ordensleben 71f. Zimmermann nennt als Beispiel die Klagen der Zisterzienser über die in Cluny herrschenden Bräuche beim Küchendienst im *Dialogus inter Cluniacensem monachum et Cisterciensem*: Die Brüder, die den wöchentlichen Küchendienst versahen, würden weder die Küche betreten noch den Brüdern die Füße waschen, vgl. Dialogus inter Cluniacensem monachum et Cisterciensem, lib. II, c. 62 (ed. Martène–Durand 1628), auch Zimmermann, Ordensleben 320, Nr. I/194.

[55] Eine detaillierte Darstellung der Ämtereinteilung und deren Aufgabenstellung in den Consuetudines des 9. bis 12. Jahrhunderts gibt Zimmermann, Ordensleben 71–87, mit Quellenangaben.

[56] Zum *Conductus domus sapienter staurate* vgl. Griesser, Wirtschaftsordnungen des Abtes Stephan Lexinton.

[57] Das traditionelle Bild der Laienbrüder, die weder lesen noch schreiben konnten, stimmt nur im Ausnahmefall, wie bereits eindrücklich von Toepfer, Konversen der Zisterzienser 180–189, dargelegt wurde. Gerade im ausgehenden 12. und am Anfang des 13. Jahrhunderts begannen Konversen, eine Vielfalt von Tätigkeiten in den klösterlichen Belangen zu übernehmen. Sie traten als Leiter von Klosterhöfen, Kaufleute und Unterhändler der Klöster auf, vgl. Schneider, Vom Klosterhaushalt zum Stadt- und Staatshaushalt 97f. Die Unterstellung der Konversen betont in diesem Fall viel mehr die alleinige Aufsicht des Kellerers über alle Wirtschaftsbetriebe.

[58] Schneider, Vom Klosterhaushalt zum Stadt- und Staatshaushalt 108–115. Zur Entwicklung der Wirtschaftstätigkeit in den Zisterzienserklöstern vgl. auch Ribbe, Wirtschaftstätigkeit der Zisterzienser im Mittelalter 203–214.

Zusätzlich gab es das Brotamt oder Bäckeramt (Pfisterei), in dessen Kompetenz neben dem Backen des Brotes auch der Getreidekauf fallen konnte, und das Weinamt, das je nach Gegebenheiten für den Kauf des Weines oder auch für den Weinbau und Weinhandel zuständig war[59]. Gab es ein Apothekenamt, so konnte dieses auch mit dem Kauf von Gewürzen oder Spezereien, die über den medizinischen Bedarf hinausgingen und für die Speisenzubereitung benötigt wurden, betraut werden[60]. Hinzu kamen weitere Ämter oder Einrichtungen, die je nach örtlichen Gegebenheiten und Notwendigkeiten geschaffen wurden[61].

Das Küchenamt wurde im 14. Jahrhundert im Allgemeinen vom Küchenmeister, dem *magister coquine*, geleitet. Im Stift Klosterneuburg ist dieses Amt bereits sehr früh belegt, im Jahr 1304 wird ein *Rudigerius magister coquine* genannt[62]. Einige seiner Nachfolger sind ebenfalls namentlich bekannt. So wird in den Rechnungsbüchern des Küchenamtes am 4. September 1342 der neue Küchenmeister Ulrich vorgestellt (*Hic notantur distributa per magistrum coquine Ulricum*)[63], im Jahr 1354 wird *des Gotshaus Choch* Ulrich der Springer erwähnt und 1363 Michael am Neusiedel als der *alt Chuchenmaister* bezeichnet[64]. Der *magister coquine* des 14. Jahrhunderts war für die Besorgung und Verwaltung der Lebensmittel zuständig sowie für deren ordnungsgemäße Verrechnung. Ob er dem geistlichen Stand angehörte, ist nicht bekannt, in jedem Fall musste er rechnen, lesen und auch schreiben können, denn alle Ämter führten über ihre Einnahmen und Ausgaben Buch. Diese Abrechnungen wurden schließlich dem Amt, das die Oberaufsicht hatte, vorgelegt; das war zumeist der (Ober-)Kellner, bei dem alle wirtschaftlichen und finanziellen Unternehmungen zusammenliefen[65]. Dem Küchenmeis-

---

[59] Klösterliche Ämterinstruktionen sind im Allgemeinen erst für die frühe Neuzeit überliefert, die Amtsbeschreibungen oder Hofordnungen des Mittelalters sind nur für weltliche Höfe und den päpstlichen Hof bekannt, vgl. dazu Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 76–91, sowie Schwarz, Aragonische Hofordnungen 1–3. Die klösterliche Organisation lässt sich aber aus den schriftlichen Quellen der einzelnen Ämter und anderen Nachrichten zu wirtschaftlichen Belangen rekonstruieren. Über ungewöhnlich reiches Quellenmaterial zur Wirtschaftsverwaltung des 14. Jahrhunderts verfügt das Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg, vgl. Röhrig, Das kunstgeschichtliche Material 143–145. Ebenfalls gut belegt ist die Situation des Zisterzienserstiftes Rein, aus dessen Rechnungsbüchern sich eine ähnliche Aufgabenverteilung der Ämter innerhalb des Klosters ersehen lässt wie im Stift Klosterneuburg, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 194–201. Eine etwas abweichende Ämtereinteilung zeigt der päpstliche Hof in Avignon, hier stand der Kämmerer den anderen Ämtern vor, mit der Verwaltung und Besorgung der Lebensmittel waren aber ebenso Küchen-, Brot- und Weinamt sowie der Apotheker betraut, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 88f., 132 und 160–166.

[60] Im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel waren sowohl Apotheke als auch Küchenamt damit beauftragt, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 1–125. Diese Vorgehensweise ist auch aus dem päpstlichen Hof in Avignon bekannt, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 132 und 160–166.

[61] So gab es etwa ein eigenes Brauhaus oder weitere Backhäuser. Die Ämter waren den regionalen Bedürfnissen entsprechend eingerichtet, vgl. Zimmermann, Ordensleben 322.

[62] StAKl, Hs 3, fol. 93^{r}, kopiale Überlieferung einer Urkunde vom 6. Mai 1304; ein weiterer Beleg für die Einrichtung des Küchenamtes findet sich in StAKl, Rb 6/1a, fol. 14^{r}: *Item pro lignis ad ambas coquinas ...* .

[63] StAKl, Rb 6/1b, fol. 87^{v}; hierbei handelt es sich vermutlich um den 1345 erwähnten *Ulrich Hoephlaer*, vgl. StAKl, Urk. 1345 III 6.

[64] FRA II/10, Nr. 359 und Nr. 417.

[65] Einige Beispiele zeigen, dass die Rechnungen in weitere Bücher übertragen wurden. Entweder legte man sie damit bei höherer Stelle vor, oder die Rechnungen wurden vom übergeordneten Amt selbst für die zentrale Verwaltung nochmals übertragen. Diese Vorgehensweise lässt sich etwa für die Buchführung des

ter unterstanden die Köche des Klosters, die Küchenknechte und sonstige Küchenbedienstete. Wie bereits erwähnt, gab es in vielen Klöstern mehrere Köche, die für verschiedene Personengruppen in den Klosterküchen Speisen zubereiteten. In den Quellen des Klosters Rein werden ein Abtkoch (*cocus abbatis*), ein Konventkoch (*cocus conventus*), Köche für das Gesinde (*cocus familie*), dazu Unterköche (*subcocus*), Küchendiener (*servus coquine*) und Küchenknechte (*kuchenknecht*) genannt[66].

Die Struktur des Küchenamtes im Kloster lässt sich durchaus mit jener großer geistlicher Höfe vergleichen. Am päpstlichen Hof des 14. Jahrhunderts waren nach der Hofordnung Clemens' V. (1305–1314) zwei Oberköche für die beiden Küchen zuständig, deren Aufgabe der Einkauf der Lebensmittel, das Servieren und Vorkosten der Speisen für den Papst sowie die Abrechnung der Lebensmittel war. Die Zubereitung der Speisen für den Papst und seine Tafel, das Kochen selbst also, oblag den Köchen und Unterköchen der kleinen Küche, deren Aufgabe übrigens reicher entlohnt wurde als jene der großen Küche[67]. Im Laufe der Verfestigung der päpstlichen Residenz in Avignon änderte sich auch die Einteilung der Küchenorganisation. Unter Johannes XXII. (1316–1334) gab es nur eine Küche, anstelle der beiden Oberköche einen *emptor coquine*, einen Kücheneinkäufer, der für die Leitung der Küche verantwortlich und vor allem für die Bereitstellung und Beschaffung der Lebensmittel zuständig war; ihm waren zwei Köche für die Speisenzubereitung untergeordnet. Dem *emptor* war auch ein Schreiber zugeteilt, der die Listen der Einkäufe und Abrechnungen führte. Beide entstammten im Allgemeinen dem geistlichen Stande[68]. Nachdem unter Benedikt XII. (1334–1342) die Bedeutung der Küchenämter deutlich abgenommen hatte, entstand schließlich unter Clemens VI. (1342–1352) das Amt des Küchenmeisters, des *magister coquine*, dieser war für den inneren Ablauf des Küchengeschehens von zwei Küchen zuständig. Er führte zwar die Besorgung der Lebensmittel nicht selbst durch, instruierte aber den Einkäufer über Art, Qualität und Quantität der erforderlichen Nahrungsmittel. Unter Clemens VI. wurden beide Posten vermehrt mit Laien besetzt. Für die Speisenzubereitung selbst gab es vier Köche und weitere Unterköche[69].

Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel rekonstruieren. Nach Übertragung der Rechnungen wurden die bereits kopierten Einträge seitenweise durchgestrichen, vgl. v. a. ASV, Cam. Ap., Coll. 167, und dessen Abschrift in ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a. Die zentrale Verwaltung der Hauptbücher wurde zumeist entweder vom Cellerar oder von den Schreibern des Abtes oder Propstes durchgeführt, Letzteres war im Stift Klosterneuburg üblich, vgl. RÖHRIG, Kunstgeschichtliches Material 144.

[66] JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 210f.

[67] Trotz genauer Anweisungen der Hofordnung wird nicht ersichtlich, für wen die große Küche kochte. Es ist zu vermuten, dass sie nur für große Bankette benötigt wurde, eine tägliche Verpflegung der Kurie ist jedoch zweifelhaft, diese wurde stattdessen mit Lebensmitteldeputaten versorgt. Bekannt ist auch, dass etwa der Kämmerer über eine eigene Küche verfügte, weitere Einrichtungen der jeweiligen Amtsinhaber sind denkbar, vgl. WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 85–88.

[68] Die Begründung lag vermutlich darin, dass die Kardinäle nun auch ihre eigene Versorgung organisiert hatten und die Masse der Kurialen nicht mehr verpflegt werden musste. Die päpstliche Küche war daher wohl auf die Verpflegung des Papstes, seiner Gäste und der Palastbevölkerung beschränkt, bei großen Festen oder Feierlichkeiten konnte man auf das Personal der Küche der Kardinäle zurückgreifen. Unter Clemens VI. wurde die Einrichtung von zwei Küchen wieder aufgegriffen, wobei die kleine Küche nach wie vor für die Versorgung des Papstes und seiner engsten Tafel zuständig war, die große Küche nun aber vor allem Festmähler bereitete und für die Verpflegung der Gäste und einen Teil der Palastbewohner benötigt wurde, vgl. WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 85–88 und 134–145.

[69] Unter Urban V. (1362–1379) trat ein drittes Amt neben das des Einkäufers und des Küchenmeisters, nämlich das des Speiseaufsehers, des *custos cibariorum*. Seine Aufgabe lag hauptsächlich in der Kon-

Wege der Versorgung

Die Versorgung des Klosters mit Nahrungsmitteln wurde im 14. Jahrhundert im Wesentlichen durch Eigenproduktion und Einkauf abgedeckt. Naturalabgaben, Dienste, die in Lebensmitteln geleistet wurden, oder Natural-Pitanzenstiftungen spielen in dieser Zeit hinsichtlich der Menge der Nahrungsmittel eine untergeordnete Rolle[70].

Quantität und Vielfalt der Eigenproduktion sind zumeist nur unzureichend quellenmäßig zu belegen. Die Selbstversorgung der Klöster hatte in der *vita monastica* einen wichtigen Stellenwert. Wie bereits erwähnt, gab es in jedem Kloster einen Klostergarten, der die kleinste Einheit der Eigenproduktion darstellte – diese sollte nach den Ordensregeln und den Consuetudines generell angestrebt werden. Gemüse und Obstbäume brachten eine gewisse Grundversorgung des Hauses, die erwirtschaftete Menge bleibt hingegen schwer fassbar. Verzeichnet wurden im Allgemeinen nur der Geldfluss sowie Naturalien, die eingekauft oder weitergeschenkt wurden, und Güter, die verwaltet werden mussten. Zu einer Buchführung der im eigenen Klosterbereich produzierten Nahrungsmittel, die dann auch im Haus selbst wieder verzehrt wurden, gab es keinerlei Veranlassung. Über diese selbst erwirtschafteten Güter wird höchstens im Zusammenhang mit deren Folgekosten berichtet, wenn etwa für die Krauternte, deren Ertrag offenbar sehr umfangreich ausfiel, zusätzliche Arbeitskräfte für das Krautschneiden oder das Sieden benötigt wurden[71], oder wenn jemand für das „Tragen der Eier" (*portare ova*) entlohnt wurde[72].

So die Erträge aus klösterlicher Produktion über die Mengen des Eigenbedarfs hinausgingen – dies betraf etwa häufig den Weinbau – oder wirtschaftliche Nutzungsrechte an andere Personen vergeben wurden – etwa die Vergabe von Fischereirechten –, wurden auch Aufzeichnungen über diese Gebarungen geführt. Welche Mengen für den eigenen Bedarf benötigt wurden, ist jedoch kaum zu ersehen. Daher ist gerade das sehr interessante Thema des Weinkonsums in Klöstern in den Aufzeichnungen des klostereigenen Weinbaus kaum fassbar. Auch für das Stift Klosterneuburg, das über sehr umfangreiche Weinbauflächen verfügte, lässt sich trotz zahlreicher Quellen zu Weinbau und Weinhandel kaum etwas über den Konsum des eigenen Hauses im 14. Jahrhundert sagen[73].

---

trolle des Einkäufers, über dessen Ausgaben er eine eigene Abrechnung anlegte, die dann der Kammer zu Kontrollzwecken vorgelegt wurde. Seine Amtsaufgaben entwickelten sich im Laufe der Jahre weiter, schließlich war er auch für die Einkäufe des Brennholzes und in späterer Zeit für die Buchführung über das dem Papst geschenkte Schlachtvieh zuständig. Diese Geschenke konnten so umfangreich sein, dass das Vieh sogar verkauft wurde, da die Mengen weit über den Eigenbedarf hinausgingen, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 132–142, 146f. und 262.

[70] Die Menge der Pitanzenstiftungen war im Verhältnis zu anderen Lebensmittelbesorgungen im 14. Jahrhundert gering, vgl. die Untersuchungen zur Quantität der Nahrungsmittel bei Fritsch, Küchenrechnungsbücher. Zu den Pitanzen siehe unten S. 43f.

[71] Die Kosten für Krautschneiden sind sowohl im Zisterzienserkloster Rein als auch im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg verzeichnet; zum Zisterzienserstift Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188f., mit den Ausgaben für das Krautsieden; zum Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 27v, und Fritsch, Küchenrechnungsbücher. Edition und Kommentar 95; siehe unten S. 54 und 88.

[72] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 181.

[73] Die ältesten Rechnungsbücher zum Weinbau reichen bis in das Jahr 1321 zurück, vgl. StAKl, Rb 7/1 und 7/2, sowie Strebl, Mittelalterlicher Weinbau. Aufzeichnungen zum Weinbau und Weinhandel gab es auch im Zisterzienserstift Rein. Hier ist die Quantität des Weinverkaufes zumindest für das ausgehende 14. Jahrhundert nachvollziehbar, über den eigenen Konsum gibt es jedoch keine Hinweise, vgl. Pickl, Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte der Zisterze Rein 126f.

Neben Obst und Gemüseanbau gab es zumeist wohl auch Nutztierhaltung, deren Ausmaß ebenfalls kaum zu benennen ist. Nach dem St. Galler Klosterplan sollten Geflügel, Schafe, Ziegen, Rinder und Schweine gehalten werden[74], zumindest eine Auswahl dieser Tierarten ist in den meisten Klöstern vorstellbar. Aber auch wenn es eine eigene Tierhaltung gab, so konnte diese den Bedarf nicht decken. Die Rechnungsbücher aller hier untersuchten Klöster zeigen, dass gerade Fleisch und andere tierische Produkte, wie Milch, Käse oder Eier, in großen Mengen zugekauft wurden. Darüber hinaus wurde auch Fisch in beträchtlichem Ausmaß gekauft. Dies bedeutete jedoch nicht, dass man über keine Fischreservate oder andere Möglichkeiten der Fischerei verfügte. So wurden etwa vom Stift Klosterneuburg, das unter anderem die Fischereirechte über weite Strecken der Donau besaß, eben diese Rechte an Fischer weitergegeben. So musste man zwar den Fisch kaufen, jedoch nicht für die Beschäftigung stiftseigener Fischer sorgen[75].

Ein weiterer Bestandteil der klösterlichen Eigenproduktion waren Brot und Backwaren. Der Grundstoff, das Mehl selbst, kam zum Teil aus eigenem Anbau und wurde in eigenen Mühlen gemahlen, aber auch hier war man zumeist genötigt, Getreide zuzukaufen. Obwohl es im Allgemeinen eine Pfisterei (*pistrinum*) gab, in der sowohl dunkles Brot als auch Weißbrot oder Semmeln gebacken wurden[76], fand man damit nicht immer das Auslangen: vielerorts musste zusätzlich Brot gekauft werden. Auch am päpstlichen Hof in Avignon konnte trotz des Einbaues eines neuen großen Backofens unter Papst Innozenz VI. (1352–1362) der Eigenbedarf an Brot nicht gedeckt werden[77].

Im Gegensatz zur Eigenproduktion sind jene Nahrungsmittel, die zusätzlich gekauft wurden, weit besser belegt. Über diese Einkäufe wurde Buch geführt, und aus einigen Klöstern sind die entsprechenden Rechnungsbücher zumindest lückenhaft überliefert. Sie bilden eine der wenigen Quellen zur täglichen Ernährung im Kloster des 14. Jahrhunderts[78]. Weniger umfangreich ist jedoch die Überlieferungssituation hinsichtlich der Bezugsquellen. Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass man versuchte, sich in möglichst naher Umgebung mit einem Großteil der benötigten Waren zu versorgen, um lange Transportwege aus Kostengründen und wegen der geringen Haltbarkeit vieler Nahrungsmittel zu vermeiden. Verderbliches konnte entweder vor Ort oder in der nächsten erreichbaren Ortschaft mit Markttag gekauft werden; dies betraf vor allem Fleisch, Fisch oder Milch. Vom päpstlichen Hof des 14. Jahrhunderts wissen wir, dass frische Nahrungsmittel, also Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Brot, hauptsächlich di-

---

[74] Dazu u. a. HECHT, St. Galler Klosterplan 75 und 140–142.

[75] Die Rechte reichten von Höflein an der Donau bis Wien-Erdberg, vgl. StAKl, Urk. 1306 VII 13, und FISCHER, Merkwürdigere Schicksale 323–327 (Bestätigung der Rechte durch Herzog Rudolf III.). Zur Fischerei im Klosterneuburg des 14. Jahrhunderts allgemein PERGER, Klosterneuburg im Mittelalter 197; zu den Fischereirechten dieser Zeit vgl. Niederösterreichische Weistümer 1 968–973; siehe auch unten S. 48–53.

[76] Beides ist unter anderem im Stift Rein bezeugt, vgl. JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 194–197; in den Quellen des Stiftes Klosterneuburg wird erst ab dem 15. Jahrhundert zwischen hellem und dunklem Gebäck unterschieden, vgl. StAKl, Rb 6/5, 6/6 und 6/10, alle passim, die Stiftsbäckerei erzeugte zunächst nur Schwarzbrot, vgl. RÖHRIG, Materielle Kultur 221. Im Benediktinerkloster von Montpellier wurde ebenfalls Brot selbst gebacken. Dass man welches kaufen musste, war so ungewöhnlich, dass man in den Rechnungen des Klosters den Kauf erklärte: ... *Item pro pane ... non habemus farinam et ideo fuit necessarius* ..., ASV, Reg. Aven. 166, fol. 107[r].

[77] *Pro factura 1 furni magni ... ad coquendum panem*, zitiert nach WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 157 Anm. 1.

[78] Zur Quellenlage vgl. oben S. 15.

rekt bei lokalen Händlern auf dem Markt in Avignon gekauft wurden[79]. Großeinkäufe länger haltbarer Waren, wie geräuchertes oder gesalzenes Fleisch und ebenso konservierter Fisch, lebende Schlachttiere, Getreide oder Spezereien, wurden hingegen meist auswärts durch eigene Einkäufer besorgt[80].

Durch Salz oder Räuchern haltbar gemachte Lebensmittel wurden oft über weite Strecken transportiert, der Handelsverkehr war hier äußerst rege und beschränkte sich keineswegs auf größere Städte. Falls man vor Ort die gewünschten oder benötigten Lebensmittel nicht bekam, legte man auch größere Wegstrecken für den Einkauf zurück. Man aß in Avignon gepökeltes Schweinefleisch aus Sardinien[81] oder in der Steiermark Fisch von der Ostsee. In Südfrankreich bezog man Heringe von der Atlantikküste und ließ Stockfische unter anderem von der Südküste Englands bringen[82]. In Fässer gefüllte Heringe wurden aus dem Ostseeraum bis weit in das Alpen- und Donaugebiet transportiert[83]. So wurden etwa die in Wien eingelangten Heringe bis nach Bruck an der Mur weitergeliefert, wie die Einkäufe des Stiftes Rein zeigen. Man nahm aber umgekehrt auch von Rein aus die weite Strecke bis nach Wien in Kauf, immerhin etwa 200 km, und besorgte dort Fisch oder Öl[84]. Gesalzene Aale wurden vom italienischen Tarquinia (Corneto) an die französische Mittelmeerküste und weiter nach Avignon gebracht[85]. Im Atlantik beheimatete Heringe und auch Aale wurden von Toulouse, Nantes oder Bordeaux bis nach Montpellier und von dort weiter nach Avignon befördert. Der Weg führte hier über einen zumindest seit der Römerzeit benutzten Handelsweg. Es gab zwei Hauptrouten zwischen Atlantik und Mittelmeer, die für den Warentransport genutzt wurden, eine führte über den Wasserweg von der Girondemündung flussaufwärts über die Dordogne bis Lalinde. Dort stieß man auf den zweiten Weg, der über Land von La Rochelle über Saintes, Angoulême, Périgueux ebenso dorthin führte. Über Cahors ging man nach Montpellier und dann weiter nach Avignon[86]. Da alle diese Hauptwege über Montpellier führten, ist anzunehmen, dass man in der Stadt selbst über ein vielfältiges Nahrungsangebot aus dem Atlantikraum verfügte, außerdem gab es den Fischfang aus

---

[79] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 388f.

[80] Vor allem unter Benedikt XII. gingen die auswärtigen Großeinkäufe stark zurück, er begnügte sich mit den in Avignon erreichbaren Lebensmitteln, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 27–43 und 130f.

[81] Diese Importe sind für das Pontifikat Urbans V. belegt, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 391.

[82] Die Verbreitung englischen Stockfisches lag in den politisch bedingten engen Handelsbeziehungen zwischen Bordeaux und England, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 399; zur Handelssituation von Bordeaux vgl. Renouard, Bordeaux sous les rois d'Angleterre 216–261.

[83] Der Hering ist in St. Peter in Salzburg ebenso nachzuweisen wie im Stift Klosterneuburg oder im steirischen Stift Rein, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 183; zu Klosterneuburg vgl. StAKl, Rb 6/1b, passim, und Fritsch, Küchenrechnungsbücher 177f.; zu Salzburg vgl. ASPS, Hs A 653, passim. Zur Verbreitung englischer Heringe in Südfrankreich vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 399. Zum Heringshandel allgemein vgl. Jahnke, Silber des Nordens, sowie Henning, Das vorindustrielle Deutschland 192f.

[84] Zum Kauf von Hering und Öl in Wien und in Bruck an der Mur vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 183 und Anm. 282. Das Stift Rein unterhielt seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts bereits einen Hof in Wien, einen Kontaktpunkt gab es also bereits, der Transportweg bis Rein musste dennoch bewältigt werden. Zum Reinerhof in Wien vgl. Grill, Wirtschaftlicher und sozialer Aufschwung 149f.

[85] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 397–401.

[86] Dieser Weg konnte durch die Aufzeichnungen italienischer Händler des 14. Jahrhunderts rekonstruiert werden, vgl. Renouard, Les voies de communication 722–725, und Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 392f.

dem Mittelmeer. Montpellier wurde, neben Martigues, für Südfrankreich zum Hauptbezugsort für Mittelmeerfische, der päpstliche Kücheneinkäufer etwa erwarb hier Aale, Meerbarben und Thunfisch. Bemerkenswert ist die geringe Bedeutung Marseilles in diesem Zusammenhang – Martigues und Montpellier hatten der früheren Handelsmetropole für den Mittelmeertransport im Bereich des Fischhandels offenbar den Rang abgelaufen. Dies wird auch beim Handel mit Spezereien deutlich[87].

Der Begriff Spezereien beinhaltet sowohl fremdländische Gewürze, wie Pfeffer, Ingwer, Galgant, Muskat oder Safran, als auch sonstige Luxusgüter, die über den Fernhandel bis an die Mittelmeerküsten gebracht wurden. Hierzu zählten etwa Zucker – Rohrzucker, der seit dem Hochmittelalter auch im europäischen Raum gerne zum Süßen von Speisen verwendet wurde –, Früchte, wie etwa Datteln, aber auch Papier[88]. Diese Importgüter kamen zumeist aus dem Orient, Vorderasien oder Afrika und wurden über den Seeweg Richtung Italien und Südfrankreich gebracht. Von dort erfolgte meist der Weitertransport auf dem Landweg oder flussaufwärts Richtung Norden.

Im Westen Europas war Montpellier Hauptumschlagplatz für diese Waren, auch in diesem Bereich hatte Marseille, das im Früh- und Hochmittelalter noch Zentrum der Fernhandelsgüter war, seine Bedeutung verloren[89]. Das Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier konnte also direkt vor den eigenen Toren nicht nur die Auswahl aus einem reichen Fischangebot treffen, sondern auch mit Spezereien versorgt werden. Es musste wohl als eines der wenigen Klöster keine weiten Strecken für Lebensmittelkäufe auf sich nehmen. In Süditalien war Palermo ein großer Handelsplatz für fremdländische Waren. Das neapolitanische Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram etwa kaufte trotz der guten Versorgung in der eigenen Stadt auch Gewürze und Rosenwasser aus Palermo[90].

Wohl über Venedig kamen diese Waren Richtung Norden, zum Beispiel nach Kärnten und in die Steiermark[91]. Die Spezereien wurden in Säcken verpackt und vom Handelsplatz aus weitertransportiert[92]. Der Küchenmeister des Klosters Rein etwa kaufte in Judenburg Gewürze und Öl, und auch in Bruck an der Mur, Wolfsberg, Rottenmann oder dem krainischen Stična (Sittich) wurden Gewürze angeboten. Aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts gibt es schließlich auch eine Beschreibung der Route des Gewürztransportes durch Kärnten und die Steiermark. Sie führte von Wolfsberg über die Pack nach Voitsberg und weiter nach Rein[93].

---

[87] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 392f.; zu den Fischarten vgl. auch unten S. 45–50. Zum Niedergang des Marseilleser Handels und der wirtschaftlichen Situation der Stadt im 14. Jahrhundert allgemein Baratier–Reynaud, Histoire du commerce.

[88] Zusammenfassend zum Import von Spezereien vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 409–423, und Van Winter, Kochen und Essen 89–94; siehe dazu unten S. 81–83.

[89] Zu den Handelswaren im frühmittelalterlichen Marseille vgl. Van Winter, Kochen und Essen 90. Zur wirtschaftlichen Stärke Montpelliers vgl. allgemein Reyerson, Business, Banking and Finance, sowie Abulafia, A Mediterranean Emporium.

[90] ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 180r–183r.

[91] Zu den Versorgungswegen dieses Raumes vgl. Vilfan, L'approvisionnement des villes. Zum Venedighandel vgl. z. B. die in Seitenstetten überlieferte Warenliste bei Simonsfeld, Fondaco dei Tedeschi 2 105.

[92] Das übliche Transportmittel für Gewürze waren Säcke, das galt für den steirischen Raum ebenso wie für Südfrankreich, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 201, sowie Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 409–423.

[93] Die Einkäufe in Wolfsberg sind, ebenso wie die Handelsroute in den Reiner Quellen, erst für die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts belegt. Die Transportkosten über die Wolfsberg-Route

Neben den hohen Preisen für importierte Luxuswaren mussten auch die Transportkosten bedacht werden. Sie machten schon für relativ kurze Strecken einen hohen Teil des Preises aus. Für den päpstlichen Hof berechnete Weiß, dass der Anteil der Transportkosten für die Strecke Montpellier – Avignon bei Fisch etwa 11 bis 12 % des Endpreises betrug. Die Transporte der Gewürze von Montpellier nach Avignon machten etwa 2 bis 6 % der Endsumme aus[94]. Auch kürzere Wege brachten zusätzliche Kosten. Aus dem Kloster Rein etwa ist eine Rechnung für den Transport von Gewürzen von Stična nach Rein über den Betrag von 2½ Pfund Wiener Pfennig bekannt[95].

So wie für den Hof des Papstes in Avignon Einkäufer umherreisten, um Lebensmittel an den großen Handelsplätzen wie Montpellier zu kaufen und den Gütertransport nach Avignon zu organisieren, wurde in wesentlich kleinerem Rahmen auch in Klöstern vorgegangen. Für kurzfristige Einkäufe etwa schickte man Gesinde aus. So wurden zum Beispiel im August 1342 zwei Knechte des Stiftes Klosterneuburg nach Wien gesandt, um dort Fisch zu kaufen. Denn am selben Tag war der Bischof von Passau im Stift zu Gast – und er hatte auch seinen Koch mitgebracht[96].

Generell nahm man Transportkosten und weite Wege auf sich, um die benötigten oder gewünschten Waren kaufen zu können, gleichzeitig wurden viele importierte Luxusgüter auch bis in kleinere Städte gehandelt. Der Zugang zu einer breiten Vielfalt an Lebensmitteln war also durchaus gegeben, auch wenn sich ein Kloster in einer vermeintlich entlegenen Landschaft befand.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass aus normativen Quellen wenig über Aussehen und Ausstattung der Klosterküchen hervorgeht. In der Praxis des 14. Jahrhunderts verfügte man zumeist über zwei Küchen, eine Abt- und eine Konventküche. Einrichtung, Küchengeräte und Geschirr lassen sich aus Einzelnachrichten schriftlicher Quellen, Realien oder archäologischen Befunden in gewissem Ausmaß ersehen. Der Küchenbereich war als eigenes Amt in die Klosterorganisation eingebettet, ihm stand zumeist der *magister coquine* vor. Aus den Klosterküchen wurden nicht nur Abt und Konvent, sondern auch Gäste, Bedienstete und Pfründner versorgt. Die Nahrungsmittel stammten zum Teil aus eigenem Anbau, dem Klostergarten, und der eigenen Nutztierhaltung, aber zusätzlich mussten größere Mengen zugekauft werden. Die Einkäufe bestanden einerseits aus Nahrungsmitteln der Region, vor allem Fleisch, Eier, Gemüse und Obst, aber auch aus importierten Waren, wie konserviertem Fisch, Gewürzen oder getrockneten Früchten. Diese Güter erreichten nicht nur die Klöster entlang der großen Handelsstrecken, man konnte sich auch in abgelegenen Gegenden gut damit versorgen. Weite Strecken oder hohe Transportkosten wurden dabei bis zu einem gewissen Maß durchaus in Kauf genommen.

---

bis Rein betrug 3 Pfund Wiener Pfennig, vgl. JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 201 und Anm. 436.

[94] WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 411.

[95] JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 201 Anm. 436.

[96] *Item duobus servis que portaverant pisces de Wienna 16 denarii ... Hospite: ... cocus domini episcopi* ..., StAKl, Rb 6/1b, fol. 86v. Die Erwähnung, dass man die Knechte nach Wien schickte, unterstreicht, dass dies nicht dem gewöhnlichen Vorgehen entsprach. Für den täglichen Bedarf konnte man sich vor Ort mit reichlich Fisch versorgen, der große Markt in Wien sollte hier vielleicht etwas Besonderes bieten. Vgl. auch unten S. 52f.

2. Das Refektorium und seine Gäste

Das Refektorium wurde üblicherweise entlang der Südseite des Kreuzganges angelegt. Es war der Raum des Klosters, in dem der Konvent gemeinsam aß[1]. Hier traf man zwei Mal am Tag zu den Mahlzeiten, dem *prandium* und der *cena*, zusammen[2]. Zur Einrichtung des Raumes machen die Consuetudines unterschiedliche Angaben, im Allgemeinen war er jedoch mit mehreren Tischen ausgestattet[3]. Gewöhnlich gab es eine eigene Abttafel, an der der Klosterobere mit den Gästen des Klosters und eventuell auch anderen Konventmitgliedern saß. Nach der Regel des hl. Benedikt sollte der Abt auch die im Kloster beherbergten Pilger an seiner Tafel aufnehmen, und wenn nur wenige Gäste anwesend waren, andere Konventmitglieder an seiner Tafel Platz nehmen lassen[4]. Der Klosterplan von St. Gallen wiederum sah einen zusätzlichen Tisch für die Gäste allein in der Mitte des Raumes vor[5]. Nach den Marbacher Consuetudines saßen die Gäste mit dem Prior an einer Tafel[6]. Weiters gab es Tische für den Konvent, zumeist neben der Türe zur anschließenden Küche das Lesepult für die Tischlesung und nach dem St. Galler Plan einen Schrank, der wohl für das Speisegeschirr vorgesehen war[7]. Eine Vorgabe, wie groß das Refektorium sein sollte, so wie in den *Consuetudines Farfenses*, findet sich jedoch selten. Diese sahen einen Raum mit einer Größe von umgerechnet etwa 27 mal 7,5 Metern und 7 Metern Höhe vor, jede Seite des Refektoriums sollte mit acht Glasfenstern von je etwa 1,5 mal 0,9 Metern Größe ausgestattet sein[8].

Die Ausgabe des Brotes und der Speisen im Refektorium sowie die Aufsicht über die Einhaltung der Tischsitten leitete der *refectorarius*, der Speisenmeister. Dieses Amt wird in den meisten Consuetudines des 11. und 12. Jahrhunderts genau beschrieben. Gemeinsam mit seinen Gehilfen oblag dem Refektorar auch das Decken der Tische und

---

[1] Zu den täglichen Mahlzeiten vgl. unten S. 94f. Zum Ablauf der Mahlzeiten kennen wir bis zum 14. Jahrhundert hauptsächlich Nachrichten aus normativen Quellen. In einigen Consuetudines wird ausdrücklich festgehalten, dass das Refektorium der einzige Raum sei, in dem man Speisen zu sich nehmen dürfe, vgl. Zimmermann, Ordensleben 74 und 322, der dazu die Cluniazenser Consuetudines des Ulrich von Zell (Consuetudines Cluniacenses, c. 23 [PL 149 711]) und die Hirsauer Constitutiones (Constitutiones Hirsaugienses, c. 64 [PL 150 994]) als Beispiele nennt.

[2] Nach der Regel des hl. Benedikt sollte die Hauptmahlzeit, das *prandium*, zur sechsten oder zur neunten Stunde eingenommen werden, für die Zeit der abendlichen *cena* wird keine genaue Stunde genannt, vgl. Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 108f.).

[3] Einen Überblick dazu bietet Zimmermann, Ordensleben 74.

[4] *Mensa abbatis cum hospitibus et peregrinis sit semper. Quotiens tamen minus sunt hospites, quos vult de fratribus vocare in ipsius sit potestate*, Regula Benedicti, c. 56 (ed. Hanslik 144).

[5] Hecht, St. Galler Klosterplan 103–106.

[6] Consuetudines Marbacenses, c. 128 (ed. Siegwart 232).

[7] Hecht, St. Galler Klosterplan 103–106.

[8] Guidonis disciplina Farfensis, lib. II, c. 1 (ed. Albers 1 137).

das Auftragen der Speisen[9]. Die Tischbräuche der Klöster variierten, so wird etwa in den Consuetudines von Farfa betont, dass an gewöhnlichen Tagen die Tische nur zum Teil mit Tüchern bedeckt werden dürfen, so dass Becher und Schüsseln auf dem blanken Tisch stehen. Auch nach den Klostergewohnheiten von Cluny wurden nur an besonderen Tagen Tücher über die gesamte Tischfläche gebreitet. An jedem Tag sollten beim Decken der Tafel vor dem Essen Mundtücher, Löffel, Schüsseln und Brote auf den Tischen verteilt werden[10]. In den Anweisungen der Consuetudines verbergen sich zahlreiche Hinweise auf das im Refektorium verwendete Geschirr und Besteck, die auch den Einkäufen der Klosterküchen im 14. Jahrhundert entsprechen. Bei der Bewirtung von Gästen mit großem Gefolge mussten zusätzlich Schüsseln, Löffel und Leinentücher gekauft werden, da das Vorhandene nicht ausreichte[11].

Der Beginn der Mahlzeiten wurde durch das Läuten der Glocke angezeigt, und vom päpstlichen Hof in Avignon etwa wissen wir, dass anschließend die Palasttore für die Dauer des Essens vom Pförtner geschlossen wurden, damit die Speisenden ungestört blieben[12].

Während der Mahlzeit schwieg man und hörte die Tischlesung. Beim Lesen sollten sich die Mitbrüder nach der Regel des hl. Benedikt wöchentlich abwechseln. Benedikt betonte, dass dabei das Schweigen der Mitbrüder eingehalten werden müsse. Wenn man einander etwas bei Tisch zureiche, so solle das lautlos geschehen, und wenn etwas fehle, so könne man dies mehr durch Zeichen denn durch Worte erbitten[13].

Die Gäste des Klosters sollten gemäß den Ordensregeln und Consuetudines ebenfalls im Refektorium bewirtet werden und dort an den Mahlzeiten teilnehmen. Die Frage der Aufnahme und Verpflegung von Gästen war seit dem Frühmittelalter ein viel diskutiertes Thema, da die umfassende Verköstigung Fremder die meisten Klöster in große wirtschaftliche Bedrängnis brachte. Drei Formen der Verpflegung sind hier zu unterscheiden: die Versorgung und Verköstigung der Armen sowie die Unterhaltung von Armenspitälern, die Beherbergung und Verpflegung der Pilger und schließlich die Bewirtung anderer Gäste.

---

[9] Zu den Cluniazensischen Consuetudines vgl. Zimmermann, Ordensleben 73; in der *Regula Portuensis*, lib. III, c. 25 (PL 163 744), werden die Aufgaben dieses Amtes ähnlich beschrieben. Nach den Marbacher Consuetudines hatte der Refektorar den zweiten Schlüssel für das Refektorium (den ersten hatte der Cellerar), er war auch für die Ausgabe des Brotes und der Löffel zuständig, vgl. Consuetudines Marbacenses, c. 92 (ed. Siegwart 201). Die Relevanz dieses Amtes lässt sich im 14. Jahrhundert jedoch kaum feststellen.

[10] Zimmermann, Ordensleben 74 und 323, Nr. I/201; vgl. Guidonis disciplina Farfensis, lib. II, c. 16 (ed. Albers 1 153), Ordo Cluniacensis, lib. I, c. 11 (ed. Herrgott 156), Consuetudines Cluniacenses, lib. III, c. 21 (PL 149 763f.), und Constitutiones Hirsaugienses, lib. II, c. 49 (PL 150 1107–1110). Zu den Tischsitten in Cluny vgl. auch de Valous, Le monachisme Clunisien 1 280–287.

[11] Als Herzog Albrecht II. (1330–1358) im Stift Klosterneuburg zu Gast war, wurden 100 und ein weiteres Mal 200 Schüsseln (*scutella*) gekauft, StAKl, Rb 6/1a, fol. 33^{r} und 33^{v}; auch Leinentücher (*pannus lineus*) wurden mehrmals zusätzlich besorgt, als Gäste mit großem Gefolge anwesend waren, StAKl, Rb 6/1a, passim. Ähnliches ist aus dem Benediktinerkloster St. Emmeram in Regensburg überliefert, wo außer den Schüsseln auch Löffel (*coclear*) gekauft werden mussten, vgl. Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57.

[12] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 231.

[13] *Et summum fiat silentium, ut nullius musitatio vel vox nisi solius legentis ibi audiatur. Quae vero necessaria sunt comedentibus et bibentibus, sic sibi vicissim ministrent fratres, ut nullus indigeat petere aliquid. Si quid tamen opus fuerit, sonitu cuiuscumque signi potius petatur quam voce,* Regula Benedicti, c. 38 (ed. Hanslik 107).

Die Verpflegung der Armen, die aus der Umgebung zum Kloster kamen, um die notwendigste Versorgung zu erhalten, war ein gewichtiger Punkt in der klösterlichen Organisation. Bis zum Hochmittelalter erreichte die Armenversorgung ein solches Ausmaß, dass Klöster bis zu einem Drittel ihrer Einnahmen alleine dafür aufbrachten[14]. Diese Aufgabe wurde später vermehrt von eigenen Armenspitälern übernommen. Auf die Ausgaben für Bewirtung von Konvent und Gästen im Refektorium hatte die Armenspeisung im 14. Jahrhundert jedoch keine Auswirkung[15].

Zu den Klostergästen sollten zwar gemäß den Consuetudines auch Arme zählen, doch in der Praxis waren darunter im Allgemeinen Reisende, Pilger und andere Personen, die Unterkunft suchten, zu verstehen. Nach der Regel des hl. Benedikt sollten alle Fremden, die zum Kloster kamen, wie Christus aufgenommen und jedem die angemessene Ehre erwiesen werden, besonders den Brüdern im Glauben und den Pilgern[16]. Ob und wie man diesen von Benedikt formulierten Grundsatz des christlichen Mönchtums ohne Beeinträchtigung des Klosterlebens und ohne Überlastung der wirtschaftlichen Möglichkeiten bewerkstelligen könne, blieb das gesamte Mittelalter hindurch ein ungelöstes Problem. Auch in der gelehrten Diskussion zwischen Bernhard von Clairvaux und Petrus Venerabilis fand das Thema der Gastung seinen Niederschlag[17]. Die Belastung, die die Aufnahme der Gäste mit sich brachte, war beträchtlich. Allerdings war im Allgemeinen nicht die Aufnahme von Pilgern das zentrale Problem, vielmehr war es die Verpflegung Adeliger, die ein Kloster in den finanziellen Ruin treiben konnte. Obwohl sich nach Vorstellung der Klöster kein Gast länger als drei Tage im Hause aufhalten sollte, hielt man sich nicht unbedingt an diese Sitte. Wie etwa die Gästelisten des Stiftes Klosterneuburg zeigen, blieben einige nur ein oder zwei Tage, so mancher jedoch auch ein bis zwei Wochen[18].

Bedrückend war dabei aber vor allem das Gastungsrecht. Im eigentlichen Sinne beinhaltete es das Recht des Königs auf Beherbergung und Verköstigung für sich und sein Gefolge[19]. Klagen über diese Belastungen nahmen seit dem 9. Jahrhundert stark zu, sowohl Klöster als auch adelige Höfe versuchten, Privilegien zur Befreiung von der Königsgastung zu erlangen. Vermehrt wurde dieses Recht aber auch vom Adel und Amtsinhabern als Vertretern des Königs genutzt. Es waren eben diese häufigen Besu-

---

[14] Zu diesem Ergebnis kommt PEYER, Gastfreundschaft 126, für französische Klöster im Hochmittelalter.

[15] Die Kosten für die Armenspeisung wurden im 14. Jahrhundert nicht mit den täglichen Ausgaben des Küchenamtes notiert und fielen nicht in dessen Zuständigkeit, vgl. die Aufstellung der Klosterämter im Stift Klosterneuburg an Hand der Rechnungsbücher bei RÖHRIG, Kunstgeschichtliches Material 143–145, sowie DERS., Materielle Kultur 220f.

[16] *Omnes supervenientes hospites tamquam Christus suscipiantur ... Et omnibus congruus honor exhibeatur, maxime domesticis fidei et peregrinis,* Regula Benedicti, c. 53 (ed. HANSLIK 135).

[17] Das betraf besonders die Frage, ob man in Cluny die zeremonielle Begrüßung entsprechend der Benediktregel einhielt. Bernhard von Clairvaux warf den Cluniazensern vor, sie würden nicht alle Gäste mit Kopfneigung begrüßen und auch die Hand- und Fußwaschung würde nicht bei allen Gästen entsprechend durchgeführt. Petrus Venerabilis antwortete, dass der streng regelkonforme Empfang aller Gäste die Brüder von ihren gottesdienstlichen Pflichten abhielte, daher hätte man es auf symbolische drei Gäste beschränkt, vgl. PEYER, Gastfreundschaft 127, der den Briefwechsel wiedergibt. Zu den Themen der Diskussion zwischen Bernhard von Clairvaux und Petrus Venerabilis im Bezug auf die *vita monastica* vgl. ZIMMERMANN, Ordensleben 24–32.

[18] FRITSCH, Küchenrechnungsbücher 184–186 und 191–202; vgl. auch PEYER, Gastfreundschaft 126–128.

[19] Zum Gastungsrecht allgemein BRÜHL, Fodrum.

che, die in den folgenden Jahrhunderten für die Klöster zum wirtschaftlichen Problem wurden. Der Missbrauch der Gastung war weit verbreitet, auch wenn nicht jeder Besuch eines Klosters automatisch als unrechte Dauerbeanspruchung zu betrachten ist[20]. Neben der Befreiung von der eigentlichen Königsgastung nahmen ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts auch die Gesuche der Klöster an den Landesfürsten zu, über einen bestimmten Zeitraum überhaupt keine Gäste beherbergen zu müssen[21]. Allein im Gebiet des heutigen Oberösterreich wurden im 14. Jahrhundert innerhalb von rund 60 Jahren alle größeren Stifte für einige Zeit komplett von der Gastungspflicht befreit[22].

Neben den weltlichen Großen nahmen auch Bischöfe die Gastlichkeit der Klöster in Anspruch. Ihre Beherbergung war ursprünglich für den Fall einer Visitation vorgesehen, wurde aber in einem solchen Ausmaß erweitert, dass viele Klöster über die oftmalige Belastung klagten[23]. Ein Beispiel aus dem beginnenden 13. Jahrhundert mag die Praxis dieser Beherbergungen zeigen: Bischof Wolfger von Passau, von dessen Reise durch Österreich und nach Rom Ausgabenrechnungen erhalten geblieben sind, verzeichnete bei seinen Aufenthalten in Göttweig, St. Pölten oder Klosterneuburg – allesamt auf Passauischem Bistumsgebiet – keinerlei Ausgaben für seine Verpflegung; im Gegensatz dazu wurden auf italienischem Boden täglich die Beträge für Verköstigung und Herberge eingetragen[24]. Von Seiten der päpstlichen Kurie versuchte man, dieser Belastung für die Klöster entgegenzutreten. Zu Ende des 13. Jahrhunderts gestattete Papst Bonifaz VIII. (1294–1303), die Beherbergungspflicht in eine Geldabgabe an den Bischof umzuwandeln. Unter Benedikt XII. (1334–1342) schließlich wurde dieser Vorgang genau geregelt. Es gab die Möglichkeit der Natural- oder der Geldleistung, für die exakte Taxen festgelegt wurden. Diese Geldsteuer wurde schließlich auch in stärkerem Ausmaß als die Naturalversorgung angenommen[25].

Nach der Regel des hl. Benedikt sollte die Anwesenheit der Gäste den Ablauf des Klosterlebens nicht stören[26]. Wie bereits erwähnt, nahmen sie im Refektorium entweder an der Tafel des Abtes Platz oder an einem eigenen Gästetisch. Der Klostervorsteher durfte das Fasten – so es sich nicht um einen vorgeschriebenen Fasttag handelte – dem Gast zuliebe brechen, der übrige Konvent jedoch erhielt laut der Benediktregel die gewohnten Spei-

---

[20] Einen Überblick zur Gewaltgastung gibt Peyer, Gastfreundschaft 146–150.

[21] Peyer, Gastfreundschaft 146–149 und 168–174.

[22] 1323 erfolgte die Befreiung des Klosters Wilhering durch Herzog Heinrich auf ein Jahr (1323 Dezember 4, vgl. UBLOE 5, Nr. 375), 1359 jene für das Stift Lambach auf sechs Jahre durch Herzog Rudolf IV. (1359 August 27, vgl. UBLOE 7, Nr. 645), 1364 jene für das Stift St. Florian für zwei Jahre durch Herzog Rudolf IV. (1364 Oktober 23, vgl. UBLOE 8, Nr. 189), und 1381 erlangte das Stift Kremsmünster von Herzog Albrecht III. eine Befreiung bis auf Widerruf, die Abt und Konvent erlaubte, den *herren rittern und knechten und allen anderen ... weder chost noch fueter* zu geben (1381 März 20, vgl. UBLOE 10, Nr. 31).

[23] Peyer, Gastfreundschaft 189; zum Gastungsrecht der Bischöfe allgemein Brühl, Geschichte der procuratio canonica.

[24] Heger, Lebenszeugnis 86 und 154–161; zu diesem Schluss kommt auch Peyer, Gastfreundschaft 189f.

[25] Zusammenfassend dazu Peyer, Gastfreundschaft 188.

[26] Die Brüder sollten nur mit ausdrücklichem Auftrag mit den Gästen sprechen oder mit ihnen zusammen sein und diese, falls sie von ihnen angesprochen würden, freundlich grüßen und demütig den Segen erbitten, sie aber darauf hinweisen, dass sie nicht mit ihnen sprechen dürfen, Regula Benedicti, c. 53 (ed. Hanslik 138f.).

sen[27]. Ähnliche Bestimmungen wurden auch in die Consuetudines des 11. und 12. Jahrhunderts übernommen. Nach den Statuten der Zisterzienser standen dem Abt und den Gästen des Klosters bei Tisch vier Gerichte pro Tag zu, dem Konvent jedoch die gewohnten zwei oder – in Ausnahmefällen – drei; auch sollten die Gäste, so wie die Kranken oder die zur Ader Gelassenen, weißes, besseres Brot bekommen[28]. Nach den Marbacher Consuetudines mussten die Gäste und der Prior, an dessen Tisch sie saßen, den Fasttagen nicht so streng folgen, jedoch durften sie diese auch nicht missachten[29]. Nach Benedikt von Aniane konnte der Abt das Maß der Speisen für die Brüder etwas erhöhen, wenn Gäste anwesend waren[30], auch in den Statuten des Klosters Murbach war eine Lockerung der Askese für die Mönche vorgesehen, wenn sie Besuch von anderen Brüdern hatten[31].

Keiner der normativen Texte beschäftigt sich mit der Frage, wo weibliche Gäste, die gewöhnlich keinen Zutritt zum Refektorium hatten, essen sollten. Aus Klosterneuburg wissen wir, dass die Herzoginnen von Österreich ebenso wie Frauen bedeutender Adelsfamilien im Stift zu Gast waren. Röhrig verweist darauf, dass der Klosterneuburger Propst im Spätmittelalter eine eigene Tafel außerhalb des Refektoriums für sich und seine Gäste hatte[32]. Aus anderen Klöstern sind jedoch keine diesbezüglichen Nachrichten für das 14. Jahrhundert überliefert.

Obwohl die Klagen über die Bedrückung durch die vielen Gäste aus verschiedenen Regionen bekannt und auch vereinzelt Hinweise auf die Höhe der Ausgaben für verschiedene Gäste überliefert sind, geben bis zum 14. Jahrhundert nur sehr wenige Quellen über die tatsächlichen Aufwendungen, über Nahrungsmittel, Geschirr und andere Dinge, die für die Beherbergung gebraucht wurden, Auskunft. Ein Aufenthalt des Herrschers etwa wurde zumeist einige Zeit im Voraus angekündigt, um seine Verpflegung und jene des zumeist großen Gefolges gebührend vorbereiten zu können. Ähnliches galt für Bischöfe[33]. Dabei wurden auch Wünsche bezüglich der Vorräte, die vorhanden sein sollten, deponiert. Zumeist handelte es sich um eine bestimmte Menge an Kühen, Schweinen, Schafen, Geflügel, Eiern, Gewürzen und Wein, aber auch Heizmaterial, das bereit gehalten werden sollte[34]. Diese aufwendigen Aufenthalte sind aber eher als Ausnahme im Klosteralltag zu betrachten. Zumeist hatte man es mit etwas weniger kostspieligen, aber dafür zahlreichen Adelsbesuchen zu tun.

---

[27] *Ieiunium a priore frangatur propter hospitem, nisi forte praecipuus sit dies ieiunii qui non possit violari; fratres autem consuetudines ieiuniorum prosequantur,* Regula Benedicti, c. 53 (ed. Hanslik 136).

[28] Zimmermann, Ordensleben 54 und 75f. sowie 259, Nr. I/48 und 270, Nr. I/85; zur Anzahl der Mahlzeiten vgl. Statuta capitulorum generalium Ordinis Cisterciensis von 1157 (ed. Canivez 1 63, Nr. 33), zum weißen Brot vgl. Statuta capitulorum generalium Ordinis Cisterciensis von 1134 (ed. Canivez 1 16, Nr. 14).

[29] Consuetudines Marbacenses, c. 127–129 (ed. Siegwart 231f.).

[30] Regula sancti Benedicti abb. Anianensis, c. 21 (ed. Semmler 522); vgl. Zimmermann, Ordensleben 76 und 325, Nr. I/206.

[31] Statuta Murbacensia, c. 23 (ed. Semmler 448); vgl. Zimmermann, Ordensleben 325.

[32] Röhrig, Materielle Kultur 221; zu den Gästen des Stiftes siehe unten S. 36–41.

[33] Die Größe eines Gefolges ist bis heute strittig, eine Übersicht zu den Berechnungen bietet Peyer, Gastfreundschaft 158f.; zur Ankündigung der Gastung ebd. 154f. Zur Ankündigung der Gastung eines Bischofs im 9. Jahrhundert vgl. Formulae Salomonis (ed. Dümmler 42f., Nr. 35f., und die Erläuterungen 131–133); vgl. auch Brunner, Herzogtümer und Marken 36. Siehe 3. Laterankonzil c. 4 (X 3. 39. 6) (Conciliorum oecumenicorum decreta, ed. Alberigo 213).

[34] Die Speisenwünsche sind vor allem aus dem aragonischen Königreich des 13. Jahrhunderts bekannt, vgl. Peyer, Gastfreundschaft 158, und Ohlendorf, Zur „cena in praesentia".

Über die einschlägigen Gebräuche des 14. Jahrhunderts sind wir vor allem aus dem Stift Klosterneuburg gut unterrichtet. Durch die Überlieferung ausführlicher Gästelisten ist ersichtlich, wer wie lange zu Gast war und welche Speisen es an diesen Tagen gab. Auch andere Klöster hatten in dieser Zeit wohl zahlreiche Gäste zu bewirten, doch fehlen hier zumeist konkrete Nachrichten[35]. Dass gerade die Situation in Klosterneuburg so gut dokumentiert wurde, liegt auch darin begründet, dass sich der Küchenmeister die Mühe machte, alle Gäste des Stiftes in seinen täglichen oder wöchentlichen Küchenrechnungen zu verzeichnen. Durch diese wertvolle Quelle wird erstmals auch das Profil der Gäste sichtbar, gleichzeitig sind die Veränderungen des täglichen Speisezettels bei deren Anwesenheit zu erkennen sowie das Ausmaß des Abweichens von der gewöhnlichen Kost im Verhältnis zum sozialen Stand der Gäste.

Beachtenswert sind vor allem die Anzahl der Gäste und die Häufigkeit ihrer Besuche. Es gibt nur wenige Wochen im Jahr, in denen keine zusätzlichen Personen verzeichnet sind, die vom Küchenamt verköstigt werden mussten. Die Aufzeichnungen der Gästelisten in Klosterneuburg beginnen mit dem Jahre 1324. Eine mögliche Erklärung für die zahlreichen Besucher liegt wohl auch in der Bedeutung des Stiftes in dieser Zeit: Seit seiner Gründung im Jahre 1114 gab es ein ausgeprägtes Nahverhältnis zum jeweiligen Landesfürsten, das auch in der Grablege des Gründers, des Babenbergers Leopold III. (1095–1136), seine Bekräftigung fand und sich unter der Herrschaft des Hauses Habsburg weiter fortsetzte. Zusätzlich wurde durch die herausragende Persönlichkeit des damals amtierenden Propstes Stefan von Sierndorf (1317–1335) die Rolle des Stiftes gestärkt. Die Nähe zur Residenzstadt Wien, die einflussreiche Gestalt des Propstes und die ebenfalls in den 1320er-Jahren verstärkte Verehrung des Gründers, die sich in Ablassurkunden für seine Grabkapelle und dem Beginn von Wallfahrten an das Grab des „frommen Markgrafen" noch lange vor dessen Heiligsprechung 1485 ausdrückte, spielen in dieser Zeit eine wichtige Rolle. Die Gründe, Gast im Stift Klosterneuburg zu sein, waren also vielfältig[36].

Auffällig sind die häufigen Besuche der habsburgischen Herzöge während der Amtszeit des Propstes Stefan. In dieser unruhigen Zeit nach der Doppelwahl Ludwigs des Bayern (1314–1347) und Friedrichs des Schönen (1314–1330) von 1314, der Gefangennahme Friedrichs acht Jahre später und seiner anschließenden Freilassung 1325 trafen die habsburgischen Herzöge oft in Klosterneuburg zusammen[37]. Vor allem in der letzten Zeit der Gefangenschaft Friedrichs des Schönen und in den ersten Monaten danach waren die Herzöge Albrecht (1330–1358), Heinrich (1298–1327) und Otto (der Fröhliche, 1330–1339) mehrmals anwesend. Durchschnittlich alle fünf bis acht Wochen war zumindest einer von ihnen in Klosterneuburg zu Gast. Bei einigen ihrer Besuche zeigen sich auch zeitliche Parallelen zu politischen Ereignissen. So wird für die Woche vom 23. September 1324 ein gemeinsamer Aufenthalt der Herzöge Heinrich und Otto sowie Isabellas von Aragón, der Gemahlin Friedrichs des Schönen, verzeichnet, kurz nachdem beide Herzöge Erzbischof Friedrich von Salzburg versprochen hatten,

---

[35] Fritsch, Küchenrechnungsbücher 192–202; eine ausführliche Beschreibung der Gäste ist für das 14. Jahrhundert weiters nur vom päpstlichen Hof bekannt, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 226–264.

[36] Die erste Ablassurkunde wurde bereits 1326 ausgestellt, StAKl, Urk. 1326 IX 15, und FRA II/10, Nr. 226; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182–187.

[37] Zur Situation im Herzogtum Österreich allgemein Niederstätter, Herrschaft Österreich 113–142.

ohne ihn keinen Frieden mit Ludwig dem Bayern zu schließen[38]. Auch im Zeitraum von Ende März bis Anfang Mai 1325 trafen alle drei Herzöge sowie Isabella von Aragón mehrmals im Stift ein[39], genau zu jener Zeit, als Friedrich gegen den Willen seiner Brüder bereits mit Ludwig dem Bayern bezüglich einer friedlichen Lösung verhandelte[40]. Auch Landmarschall Dietrich von Pillichsdorf war mehrmals in diesem Zeitraum anwesend. Er war zuvor mit Friedrich dem Schönen in Gefangenschaft und führte dann Vorverhandlungen für einen Friedensschluss. Friedrich traf nach seiner Freilassung im April 1325 wieder in Wien ein, trat jedoch bis August des Jahres kaum urkundlich auf[41], bereits Mitte Juli war er mit Isabella von Aragón erstmals wieder zu Gast in Klosterneuburg[42]. Und in den darauffolgenden Jahren wird er mehrmals als Gast genannt, meist kam er zusammen mit Isabella und zumindest einem seiner Brüder[43]. Diese oftmaligen Zusammentreffen lassen in Hinblick auf die Ereignisse dieser Zeit wohl auf Beratungen der Herzöge schließen[44]. Die Beweggründe, sich für einen Treffpunkt in Klosterneuburg zu entscheiden, lassen sich nur vermuten. Beim Begräbnis des Propstes Stefan von Sierndorf – er starb am 24. November 1335 – waren jedenfalls auch die Herzöge Albrecht II. und Otto anwesend, wodurch ihre Nähe zur Person des Propstes nochmals dokumentiert wird[45]. Aber auch nach dem Tod Stefans werden weiterhin regelmäßig Mitglieder des Hauses Habsburg unter den Gästen genannt.

Die eigentliche Königsgastung wurde in Klosterneuburg hingegen nur selten beansprucht. Der einzige Hinweis darauf im 14. Jahrhundert ist der Besuch Ludwigs des Bayern. Er kam nach dem Tode Friedrichs bis in den Osten des Herzogtums, wird aber nur ein Mal als Gast in Klosterneuburg genannt. Was dieser Besuch für die Küche des Stiftes bedeutete, wird im Weiteren noch zu sehen sein.

Außer dem Landesfürsten waren auch andere hochadelige Personen, wie der Herzog von Sachsen, der sich auch im Gefolge Friedrichs des Schönen befand[46], oder der Herzog von Lothringen im Stift zu Gast. Mehrmals wurden auch Inhaber herzoglicher Hofämter verzeichnet, aber ebenso waren der Hof des Passauer Bischofs und jener des Erzbischofs von Salzburg oft vertreten. Amtsinhaber und Gefolge waren auch ohne ihre Herren anwesend.

Groß war auch die Zahl der Geistlichen, die beherbergt wurden; allen voran der Bischof von Passau, in dessen Bistum Klosterneuburg lag. Er war regelmäßiger Gast, und die Situation innerhalb des Bistums lässt vermuten, dass es sich dabei nicht nur um die Inanspruchnahme der freien Beherbergung in der eigenen Diözese handelte, sondern die häufigen Besuche vielleicht auch als Kontrollfunktion gedient haben mögen. Zwischen

---

[38] StAKl, Rb 6/1a, fol. 2^{r}; Regesta Habsburgica 3, Nr. 1446.

[39] StAKl Rb 6/1a, fol. 3^{r-v}.

[40] Regesta Habsburgica 3, Nr. 1520f.

[41] Lhotsky, Geschichte Österreichs 287–289.

[42] Die Eintragung erfolgte für die Woche vom 14. Juli 1325, vgl. StAKl Rb 6/1a, fol. 4^{r}.

[43] StAKl Rb 6/1a, fol. 4^{r-v}, 8^{v} und 11^{r-v}.

[44] Lhotsky sah in einem ähnlichen gemeinsamen Aufenthalt in Klosterneuburg, der in herzoglichen Abrechnungen für 1328 vermerkt ist, die Möglichkeit eines Familienkonvents, vgl. Lhotsky, Geschichte Österreichs 304f.

[45] Die Anwesenheit der Herzöge wird in der kleinen Klosterneuburger Chronik genannt, vgl. Kleine Klosterneuburger Chronik (ed. Maschek) 287, sowie Rill, Die Pröpste des Stiftes Klosterneuburg 59 und 62, und durch die Eintragung in den Rechnungsbüchern bestätigt, vgl. StAKl Rb 6/1a, fol. 16^{v}.

[46] Lhotsky, Geschichte Österreichs 232.

dem Passauer Bischof und Propst Stefan herrschte die meiste Zeit der Amtsperiode des sehr selbstbewussten Propstes ein äußerst konfliktreiches Verhältnis, das schließlich dazu beitrug, dass er 1323 seines Amtes enthoben, jedoch im folgenden Jahr wieder als Propst eingesetzt wurde[47]. Die Wiedereinsetzung erfolgte am 4. Oktober 1324 durch päpstliche Inquisitoren. Einer von ihnen, der Kremser Dekan Ludwig, wurde an diesem Tag, gemeinsam mit Juristen, auch unter den Gästen des Stiftes verzeichnet[48]. Der Passauer Bischof erschien etwa 10 Tage später in Klosterneuburg und nahm auch in der folgenden Zeit im Abstand von wenigen Wochen oder Monaten regelmäßig hier seinen Aufenthalt[49]. Das Stift zählte in dieser Zeit zu den wichtigsten des passauischen Bistums und der Propst zu einer der einflussreichsten Personen, wie die illustre Gästeliste durchaus zeigt. Das kann auch für den Passauer Bischof eine häufigere Anwesenheit notwendig gemacht haben. Weiters waren auch die Bischöfe von Seckau, Raab (Györ) und Augsburg, Äbte und Pröpste verschiedener Klöster der näheren und weiteren Umgebung, wie von Kremsmünster, Heiligenkreuz, Mariazell in Österreich, Sedlec (Sedletz), dem Wiener Schottenkloster, St. Peter in Salzburg, Altenburg sowie den Stiften Waldhausen oder Vorau anwesend; aber auch Pfarrer, Dekane und einfache Mönche waren regelmäßig zu Gast.

Die größte Gruppe der Besucher stellten Adelige und Ministerialen, vorwiegend aus dem niederösterreichischen Raum. Es waren durchwegs Mitglieder der damals bedeutenden Familien des Landes, wie jener der Kuenringer, Maissauer oder Wallseer, aber auch zahlreiche weitere Vertreter des Adelsstandes. Außerdem waren Bürger verschiedener Städte anwesend und nicht näher bezeichnete *magistri*, die sich einmal zu einer *disputatio* im Stift aufhielten[50].

Die Nähe zu Wien mag für viele ein Grund gewesen sein, in Klosterneuburg Station zu machen[51], auch die häufige Anwesenheit des Landesfürsten mag andere angezogen haben. Es waren aber nicht allein politische Motive, die die Besucher in das Stift führten. Zum Fronleichnamsfest kamen Gäste verschiedener Orte oder Klöster mit Fahne (*vexillum*) oder Vortragekreuz (*crux*), wohl um an den liturgischen Feiern teilzunehmen, und auch die Wallfahrt an das Grab des verehrten Markgrafen Leopold mag im 14. Jahrhundert viele dazu bewogen haben, ihren Aufenthalt hier zu nehmen[52].

Wie stark die Gäste den täglichen Speiseplan veränderten, lässt sich an Hand der in den Klosterneuburger Rechnungsbüchern sehr ausführlich notierten Einkäufe von Nahrungsmitteln nachvollziehen[53]. An gewöhnlichen Wochen-, Sonn- und Feiertagen gab

---

[47] Fritsch, Wallfahrtsort 48f.

[48] FRA II/10, Nr. 210; StAKl, Rb 6/1a, fol. 2^{r}. Aus der Zeit der Absetzung des Propstes sind keine Gästelisten erhalten.

[49] StAKl, Rb 6/1a, fol. 2^{r}, und für die folgenden Jahre ebd., passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 183 und 191–197, sowie dies., Wallfahrtsort 47–51.

[50] Besonders in den Jahren 1324 und 1325 werden mehrmals *magistri* unter den Gästen erwähnt, in der Woche vom 5. Mai 1325 fand schließlich eine *disputatio* statt, deren Teilnehmer werden jedoch nicht namentlich genannt, StAKl, Rb 6/1a, fol. 2^{r}–7^{r}, zur *disputatio* ebd., fol. 4^{r}; vgl. auch Fritsch, Rechnungsbücher 184–186, und dies., Wallfahrtsort 52–54.

[51] Röhrig, Materielle Kultur 220.

[52] Anzahl und Art der Gäste unterschieden sich jedoch am 15. November, dem Todestag Leopolds III., in keiner Weise von anderen Tagen. Allerdings werden in der bereits erwähnten Ablassurkunde von 1326 eine große Anzahl von möglichen Tagen, an denen Ablass gewährt wurde, genannt, die ein Gebet am Grab des Markgrafen nicht allein am Tag des Anniversariums notwendig machten, vgl. Fritsch, Wallfahrtsort 53.

[53] Im Folgenden v. a. StAKl, Rb 6/1a und Rb 6/1b.

es zunächst in der Art der Speisen keinen erkennbaren Unterschied: es wurden die gleichen Sorten an Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst gekauft, ob nun Gäste anwesend waren oder nicht. Ein großer Unterschied ist jedoch in der Vielfalt der Nahrungsmittel, also etwa der Anzahl an Fleischsorten, festzustellen, und naturgemäß wurden insgesamt größere Mengen gekauft. Dabei spielte die Bedeutung der Gäste ebenfalls eine Rolle. Grundsätzlich lässt sich folgende Gleichung aufstellen: Je bedeutender der Gast, desto länger die Einkaufsliste, desto vielfältiger das Speisenangebot und desto größer die Mengen.

An einem gewöhnlichen Tag gab es täglich etwa zwei bis vier verschiedene Sorten Fleisch. Zumeist wurden Rind (*bos*), Kalb (*vitulus*), Schwein oder Ferkel (*porcus/porcellus*), Lämmchen (*agnellus*) oder Hammel (*castro*), seltener Ziege (*edus*) und vereinzelt Hase (*lepus*) gekauft. Dazu kamen im allgemeinen Speck (*lardum*) und Tierklauen (*ungula*), für die Bereitung von Sulz oder einer Art Schmalz, vereinzelt auch Wurst (*salsucium*). Weiters wurden zumeist zwei Sorten Geflügel oder jagdbare Vögel gekauft, wie Hühner (*pullus*) und Hühnchen (*pulliculus*), Tauben (*columba*), Rebhühner (*perdix*) oder Gänse (*anser*), Wacholderdrosseln (*avis chran*), Reiher (*ardea*) oder Fasan (*fasianus*). Vor allem im Spätherbst und Winter kam auch Wildbret (*ferina*) auf den Speiseplan. Zu den wenigen Lebensmitteln, die zumeist nur gekauft wurden, wenn Gäste anwesend waren, gehörten Eichhörnchen (*asperiolus*). Zu den vielen Fleischsorten wurde oft auch Fisch gekauft, außerdem wurden fast täglich Milch (*lac*), Eier (*ovum*) und Kraut (*olus*) oder Hülsenfrüchte (*legumen*) benötigt. Anderes Gemüse oder Obst wurde selten verzeichnet, Zwiebel (*cepa*) und Äpfel (*pomum*) kamen als einzige regelmäßig auf den Speiseplan[54]. Neben den Nahrungsmitteln musste oft auch für zusätzliches Geschirr gesorgt werden, um die große Zahl der Gäste versorgen zu können, so wurden bei Besuchen Herzog Albrechts II. 100 bis 200 Schüsseln gekauft[55]. Auch in St. Emmeram benötigte man bei der Abtswahl zur Bewirtung der Gäste neue Schüsseln, dazu unter anderem auch Trinkbecher (*picarium*) und Löffel (*coclear*)[56].

Die Unterschiede in der täglichen Nahrung spiegeln sich in der Vielfalt der Speisen und in der Höhe der Ausgaben wider. Die Auswahl an Fleisch verdoppelte sich bereits bei der Anwesenheit weniger Gäste auf mindestens vier verschiedene Sorten. Hinzu kamen mindesten zwei bis drei Sorten Geflügel, auch das entsprach nahezu dem Doppelten eines gewöhnlichen Tages. Beim Besuch eines Herzogs wurde die Speisenauswahl noch erweitert. Die Kosten für die Bewirtung der Gäste mittleren und höheren Ranges beliefen sich auf etwa das Doppelte eines gewöhnlichen Tages, an dem Propst und Konvent alleine versorgt wurden. Wenn sich zum Beispiel Herzog Albrecht II. oder Herzog Otto im Stift aufhielten, waren besonders hohe Ausgaben zu verzeichnen, hier stiegen die Beträge etwa auf das Dreifache des Normalen. Übertroffen wurden diese Aufenthalte nur durch den einmaligen Besuch Ludwigs des Bayern am Samstag den 6. und Sonntag den 7. Jänner 1335. Für den Sonntag, wo außer Ludwig dem Bayern auch Herzog Otto zu Gast war, war auf der Einkaufsliste Folgendes vermerkt[57]:

---

[54] StAKl, Rb 6/1a, sowie Fritsch, Küchenrechnungsbücher 179f.; zu allen Nahrungsmitteln siehe auch unten S. 43–83.

[55] StAKl, Rb 6/1a, fol. 33[v].

[56] Alle Begriffe zitiert nach Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57.

[57] Die Mengenangaben sind zum Teil nicht genau nachvollziehbar und ergeben sich, so wie auch einige Begriffe der Rechnungsbücher zu den Nahrungsmitteln, erst aus Untersuchung und Vergleich mehrerer Quellen. Der erste Ausgabeposten zeigt die Problematik der Mengenangabe: es handelt sich wohl

Item pro 10 1/2 car(nibus) bov(inis) 9 tal. 3 [den.]
Item pro 24 ventribus vitulinis 10 tal.
Item pro 16 ventribus castronum 2 tal.
Item pro 7 agnellis 1/2 tal. 2 sol.
Item pro 22 ventribus agnellorum 9 sol. 16 den.
Item pro 3 ventribus porcinis 12 sol.
Item pro ungulis 22 den.
Item pro 6 assaturis porcinis 56 den.
Item pro salsuciis 22 den.
Item pro lardo 80 den.
Item pro 4 bernis 3 tal.
Item pro ferinis 52 den.
Item pro 12 asperiolis 5 sol. 26 den.
Item pro 16 perdicibus 1/2 tal. 8 den.
Item pro 200 avibus chran 9 sol. 20 den.
Item pro 84 pullis 11 sol. 6 den.
Item pro 9 agnellis 27 den.
Item pro schrezen 16 den.
Item pro 8 tal. ovorum 12 sol.
Item pro lacte 5 sol. 2 den.
Item pro oleribus 3 sol. 14 den.
Item pro pomis et cepe 36 den.
Item pro 4 ulnis linei panni 16 den.
Summa diei 28 tal. 7 sol. 7 den.

Zum Vergleich die Ausgaben eines durchschnittlichen Tages ohne Gäste, hier Sonntag, der 16. Mai 1333[58]:

Pro carne bovina 56 den.
Item pro quarto vituli 14 den.
Item pro 2 quartis castronis 20 den.
Item pro edo 11 den.
Item pro ungulis 8 den.

---

um Rindfleischstücke, jedoch fehlt hier die nähere Größenangabe (die Abbreviatur lässt eine eindeutige Auflösung nicht zu), in jedem Fall bleibt die Fleischmenge ungenau und kann nur in Relation zu anderen Einträgen gestellt werden. Außer den 10 1/2 [Stück] Rindfleisch wurden 24 Kalbsbäuche, 16 Hammelbäuche, 7 Lämmchen, 22 Lämmchenbäuche, 3 Schweinebäuche, Tierklauen (für Sulz u. ä. vgl. unten S. 61), 6 Schweinsbraten, Wurst, Speck, 4 Speckseiten vom Schwein, Wildbret, 12 Eichhörnchen, 16 Rebhühner, 200 Wacholderdrosseln, 84 Hühner, nochmals 9 Lämmer, Schräzer (barschartiger Fisch), 8 Pfund Eier, Milch, Kraut, Äpfel und Zwiebel sowie 4 Ellen Leinenstoff gekauft. Dies ergab den Gesamtbetrag von unglaublichen 28 Pfund 7 Schilling (langer Schilling) und 7 Wiener Pfennig, StAKl, Rb 6/1a, fol. 19^{v}, vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 179. Zu Kauf, Verwendung und Zubereitung der Nahrungsmittel vgl. unten S. 43–83.

[58] Der erste Ausgabeposten zeigt wieder die Ungenauigkeit in der Mengenangabe, außer Rindfleisch wurden weiters 1 Viertel Kalb, 2 Viertel Hammel, 1 Ziege, Tierklauen, Speck, 7 Hühnchen, Milch und Kraut gekauft. Die Summe von einem halben Pfund und 26 Wiener Pfennig entspricht den Ausgaben eines durchschnittlichen Sonn- oder Feiertages, an dem keine Gäste zu verköstigen waren, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 31^{v}, vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 179f.

Item pro lardo 2 den.
Item pro 7 pulliculis 17 den.
Item pro lacte 8 den.
Item pro oleribus 10 den.
Summa diei 1/2 tal. 26 den.

Der Aufenthalt Ludwigs des Bayern kostete das mehr als Dreißigfache der Lebensmitteleinkäufe eines gewöhnlichen Sonntags. Dies war zwar eine Ausnahmeerscheinung, Aufwendungen in der Höhe des Sieben- bis Achtfachen der normalen Ausgaben waren jedoch durchaus üblich. Die Belastung der Klöster durch die herrschaftliche Gastung ist hierbei leicht nachvollziehbar. Auch ein begütertes Stift, wie Klosterneuburg es in den 20er- und 30er-Jahren des 14. Jahrhunderts sicher war, litt darunter, und so klagte auch Propst Stefan von Sierndorf: *quod tot homines pane meo vescuntur*[59].

Besondere Ausmaße erreichte die prozentuelle Steigerung der Gesamtkosten des Küchenamtes jedoch durch die Verköstigung der Gäste an Fasttagen und in der vorösterlichen Fastenzeit. An Fasttagen, also Freitagen, Samstagen und den Vigilien großer Feiertage, wurde gewöhnlich Fisch gekauft, dazu gab es meist Kraut (*olus*) und/oder Hülsenfrüchte (*legumen*). Generell mussten die Gäste des Stiftes Klosterneuburg die fleischlosen Tage ebenso einhalten wie der Konvent. Es gab jedoch einige Zutaten, die bei den Einkäufen der Fastenzeit nahezu ausschließlich dann verzeichnet wurden, wenn hohe Gäste, wie etwa Herzog Albrecht II., anwesend waren. Dann wurden auch Spezereien aufgetischt, fremdländische Genüsse wie getrocknete Feigen (*ficus*) oder Rosinen (*uva passa*). Zusätzlich gab es häufiger Obst, wie zum Beispiel Äpfel (*pomum*). Auch vom Fisch gab es größere Mengen, außerdem auch Schalentiere, nämlich Flusskrebs (*cancer*). Dieser wurde zwar nicht ausschließlich, aber doch häufiger bei Besuchen aufgetischt. Gerade hier zeigt sich die Differenz im Aufwand besonders deutlich. Die Kosten eines herzoglichen Besuches betrugen an Fasttagen durch diese besonderen Naschereien das bis zu Zwanzigfache eines gewöhnlichen Fasttages, an dem keine Gäste anwesend waren.

Die einzige tatsächliche Lockerung der Fastengebote erfuhren die Gäste an Freitagen außerhalb der Fastenzeit. Freitags wurde im Konvent generell das Laktizinien- und Eierverbot eingehalten. Wenn Gäste im Haus waren, wurden – vermutlich nur für diese, vielleicht auch für den Propst – zusätzlich zum üblichen Fisch und Gemüse auch Eier und Milch gekauft[60]. Das bestätigt, wie erwähnt, die bereits in der Benediktregel und in den meisten nachfolgenden Consuetudines getroffene Anordnung, die Gäste eines Klosters müssten sich nicht den strengen Fastengeboten unterwerfen. In der vorösterlichen Fastenzeit jedoch wurde auch für sie keine Ausnahme gemacht.

Nicht nur in den Klöstern wurden Besucher bewirtet, auch der päpstliche Hof in Avignon ließ für seine Gäste besondere Speisen auftragen. Hier wollte man die Wertschätzung hoher Gäste mit der Bereitung spezieller Mähler zum Ausdruck bringen. So

---

[59] Angeblich soll Stefan von Sierndorf diesen Ausspruch getätigt haben, als es ihm nicht gelang, den päpstlichen Gesandten vom Stift Klosterneuburg fernzuhalten: *Benedictus Deus, quod tot homines pane meo vescuntur, et nullus est, qui eruat me de manibus nuncii domini pape.* Stefan war wegen der Vernachlässigung der Annatenzahlungen in Ungnade gefallen und wurde im Jahr 1319 exkommuniziert, es wurde aber in der Urkunde, die seine Wiedereinsetzung kurze Zeit später bestätigte, betont, dass seine Exkommunikation nicht wegen dieses Ausspruchs erfolgt war, vgl. FRA II/10, Nr. 180; zur Exkommunikation vgl. RILL, Pröpste des Stiftes Klosterneuburg 58f., und FRITSCH, Wallfahrtsort 48.

[60] StAKl, Rb 6/1a und Rb 6/1b; vgl. auch FRITSCH, Küchenrechnungsbücher 178.

wurden etwa Delphine oder Stör aufgetischt, Tiere, die königliches Prestige hatten[61]. Ob man auch in Klosterneuburg versuchte, Besonderes für die hohen Gäste auf den Tisch zu bringen, oder ob hier spezielle Wünsche der Gäste erfüllt werden mussten, lässt sich nicht erkennen. Dass man über die Kosten der Verpflegungen nicht glücklich war, zeigte bereits der zitierte Ausspruch Stefans von Sierndorf. Die Gäste verursachten zuweilen auch außerhalb des Refektoriums große Kosten, so musste das Stift Anreisende, die in ihrer vorigen Herberge ihre Zeche nicht bezahlen konnten, dort auslösen und ins Stift geleiten: einmal handelte es sich dabei um *des legaten knechten,* ein anderes Mal um den Propst von St. Florian[62].

Es war auch durchaus der Fall, dass hochgestellte Gäste ihren eigenen Koch oder ihr eigenes Küchenpersonal mitbrachten. Hierfür sind Beispiele aus dem Kloster Rein bekannt, wo der Koch und der Küchenmeister des Herzogs Ernst (1383–1424) und der Koch der Herzogin zu Beginn des 15. Jahrhunderts anwesend waren[63]. Der Passauer Bischof brachte im Jahre 1341 seinen Koch und einen Küchenknecht mit in das Stift Klosterneuburg[64]. Bemerkenswerterweise wurden die Köche in beiden Fällen auch vom Kloster entlohnt. Auch am päpstlichen Hof brachten Gäste ihr Küchenpersonal mit, so wurden unter dem Pontifikat Johannes' XXII. (1316–1334) etwa Graf Philipp von Poitiers und der Herzog von Burgund jeweils von einem Koch begleitet[65]. Ob durch die Bereitstellung eines eigenen Kochs der jeweilige Klosterhaushalt entlastet werde sollte, es also eine Geste der Höflichkeit darstellte, oder ob der Gast damit sichergehen wollte, dass nach seinem Gaumen gekocht wurde, ist nicht ersichtlich; manches Mal waren die Köche wohl nur Ehrengäste. Um das Wohl der Gäste war man in jedem Fall bemüht. Die Lebensbeschreibung Papst Benedikts XII. (1334–1342) berichtet, dass im Jahr 1339 in der Küche des päpstlichen Palastes ein verheerender Brand ausbrach, gerade als man ein großes Festmahl zu Ehren der Könige Peter von Aragón und Jakob von Mallorca zubereitete, und trotzdem gelang es den Köchen, ein Mahl zu kochen, das die hohen Gäste des Papstes zufrieden stellte[66].

Im Refektorium eines Klosters trafen Abt, Konvent und Gäste zum Essen zusammen. Die Aufnahme von Gästen in das Kloster wurde nach den Ordensregeln und den Klostergewohnheiten als ein Teil der Aufgabe der klösterlichen Gemeinschaft betrachtet. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Adel das Recht der Königsgastung im Laufe der Zeit an sich zog. Das nahm solche Ausmaße an, dass die Bewirtung eine große wirtschaftliche Belastung für die Klöster darstellte. Die Gründe, in einem Kloster Halt zu machen, waren vielfältig; die Gäste waren Pilger und Reisende oder Geistliche, aber auch Bischöfe, die das Gastungsrecht in Anspruch nahmen, oder Adelige, die neben freier Kost und Logis das Kloster auch als Kommunikationsort nutzten. Die Kosten für die Verpflegung der Gäste betrugen, wie das gut dokumentierte Beispiel des Stiftes Klosterneuburg zeigt, gewöhnlich das bis zu Achtfache, konnten aber auf das Dreißig- bis Vierzigfache der Ausgaben eines gewöhnlichen Tages ansteigen. Daher trachteten viele Klöster danach, sich von der belastenden Gastungspflicht dispensieren zu lassen.

---

[61] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 229.

[62] Röhrig, Materielle Kultur 220, nennt Beispiele für 1420 und 1421, vgl. StAKl, Rb 1/7, fol. 23^{r} und 51^{r}.

[63] Für das Jahr 1401 werden der *cocus ducis Ernesti* sowie der *magister coquine* genannt, für das Jahr 1405 der *cocus ducisse,* zitiert nach Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 210 Anm. 515.

[64] *Cocus domini episcopi, famulus coci,* StAKl, Rb 6/1b, fol. 87^{r}.

[65] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 135.

[66] Zitiert nach Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 142, der dazu die *Prima vita Benedicti XII* nennt.

3. Wovon ernährt sich der Mönch?

Piscis, olus et legumen

So unterschiedlich die Ernährung in den Klöstern auch gewesen sein mag, so sehr sie durch regionale oder klimatische Gegebenheiten bestimmt war, so gab es dennoch eine Gemeinsamkeit, konstante Bestandteile, die das Essen im Kloster überall und während des gesamten Kirchenjahres bestimmten. Zu diesen Konstanten der Ernährung zählten Fisch, Kraut und Hülsenfrüchte[1].

Diese drei Nahrungsmittel fanden sich ungeachtet von Ort und Jahreszeit auf jedem Speiseplan. Sie entsprachen der in den Normen geforderten Fleischabstinenz, ebenso dem Laktizinienverbot sowie der Vorstellung von einfacher Nahrung und konnten daher ohne Sorge um Verletzung des monastischen Ideals verzehrt werden[2]. Sie bildeten daher zumeist die Basis des *pulmentum* oder *pulmentarium,* der gekochten Mahlzeit, die täglich mit Brot gereicht wurde. Bereits in der *Regula Benedicti* sind zwei solcher gekochter Mahlzeiten pro Tag vorgesehen[3]. Manche spätere Aufzeichnungen der Klostergewohnheiten, der Consuetudines und Constitutiones, beinhalten auch genauere Anweisungen, dass die täglichen Hauptmahlzeiten aus Kraut, Hülsenfrüchten und Fisch bestehen sollten[4].

Der Fisch war und ist christliches Symbol und zugleich ein Hauptbestandteil der klösterlichen Ernährung, er dient generell als Identifikationsmerkmal christgemäßer Nahrung. Wie sehr sich dieses Symbol in der Norm des täglichen Speiseplanes der Klöster verfestigt hatte, wird noch zu sehen sein. Die Außenwahrnehmung des Fisches als Mönchsspeise spiegelt sich etwa auch in Pitanzenstiftungen, den Zuwendungen von

---

[1] Die Quellenangaben zu den einzelnen Nahrungsmitteln werden im Folgenden zumeist passim zitiert, da in den meisten Quellen viele der Begriffe so häufig aufscheinen, dass eine Aufzählung aller Folioangaben zuviel Raum einnehmen würde und auch nicht zielführend erscheint. Zur besseren Übersicht, in welchem Kloster die genannten Nahrungsmittel vorkommen, wurde den Quellenangaben der Name des jeweiligen Klosters oder Stiftes vorangestellt.

[2] Die asketische Nahrung aus roher Kost, Wurzeln und Kräutern – im Sinne der frühen Eremiten – entsprach weder den Forderungen der Regel des hl. Benedikt noch der Augustinusregel, auch nicht späteren Regelkommentaren und Consuetudines, sondern ging in ihrer Genügsamkeit weit über diese hinaus. Eine genauere Darstellung dazu siehe unten S. 123–129.

[3] *Sufficere credimus ad refectionem cotidianam tam sextae quam nonae, omnibus mensis, cocta duo pulmentaria, propter diversorum infirmitatibus, ... panis libra una propensa sufficiat in die, sive una sit refectio sive prandii et cenae,* Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 108f.).

[4] So betont etwa die *Consuetudo Camaldulensis,* dass das *pulmentarium* aus Kraut und Hülsenfrüchten sowie Fisch und anderen Dingen bestehen solle: ... *pulmenta ... idest olus et qualecumque legumen, pisces etiam et alia, quae edenti monacho sunt licita* (ed. Licciardello 14), vgl. auch Montanari, Vegetazione e alimentazione 305. Zu Anzahl und Zeitpunkt der täglichen Mahlzeiten siehe unten S. 94f.

Laien an Klöster bei der Errichtung von Jahrestagen, wider. In den Pitanzen wurde außer den gestifteten Geldbeträgen meist auch deren Zweckgebundenheit festgelegt, diese bestand zumeist aus Altarkerzen und zusätzlichen Speisen für den Konvent in Form von Fisch und Wein. Trotz des ursprünglich bescheidenen Inhalts dieser Stiftungen kamen die Zusatzspeisen im Laufe des Spätmittelalters jedoch in Verruf, da sie ein Ausmaß annahmen, das einem genügsamen Leben bei weitem widersprach[5].

Gemeinsam mit dem Fisch wird zumeist das Kraut genannt. Es verfügt zwar über keinen symbolischen Charakter, blickt aber gewissermaßen auf eine historische Tradition in der mönchischen Ernährung zurück. Bereits in den hagiographischen Beschreibungen der frühchristlichen Eremiten wird *holus/olus* als grundlegendes Nahrungsmittel genannt, wobei hier der Begriff in seiner ursprünglichen Bedeutung zu sehen ist, nämlich als beliebiges Kraut oder Krautgemüse, das wild wachsend in der Einöde zu finden war und gemäß dem Vorbild der frühen Asketen roh gegessen werden sollte[6]. Das *olus* der spätmittelalterlichen Wirtschaftsquellen meint vornehmlich das kultivierte Kraut, das Kohlgemüse. Seine über Jahrhunderte dauernde ständige Präsenz in der klösterlichen Küche verdankt es wohl auch seiner guten Lager- und Konservierbarkeit. Gemeinsam mit *olus* wird in den frühen Quellen meist auch *legumen* genannt, die Hülsenfrucht, die ebenfalls eine wichtige Rolle in der Ernährung spielte; auch hier mag die Möglichkeit der langen Aufbewahrung seine Bedeutung haben. Außerdem deckt sie einen erheblichen Teil des Eiweißbedarfs und ist ein relativ sättigendes Gemüse.

Alle drei Begriffe – *piscis, olus, legumen* – sind in ihrem Ursprung Sammelbegriffe, sie fanden als eine der wenigen konkreten Bezeichnungen für Nahrungsmittel Eingang in normative Texte zur *vita monastica*[7]. Neben diesen Nahrungsmitteln gehörte auch das Brot zu jeder Mahlzeit in einem mittelalterlichen Kloster. Jeder, der im Refektorium am Mahl teilnahm, bekam ein Stück gereicht. Laut der Benediktregel sollte ein Pfund (*librum*) Brot pro Tag für jeden Bruder ausreichen, egal ob eine oder zwei Mahlzeiten eingenommen wurden[8]. Gemäß den Klostergewohnheiten von Cluny und den Hirsauer Constitutiones konnte auch mehr Brot gewährt werden, wenn das bei Benedikt genannte eine Pfund für die zweite Mahlzeit nicht ausreichen sollte. Das Brot wurde beim

---

[5] Zur Praxis der Pitanzenstiftungen gibt es bisher nur regionale Untersuchungen, so etwa zu den rheinischen und westfälischen Prämonstratenserstiften: Ehlers-Kisseler, Die Entwicklung des Pitanz- und Pfründenwesens in den Stiften des Prämonstratenserordens; ein Übermaß der Pitanzen hat Watzl für das 15. Jahrhundert im Zisterzienserstift Heiligenkreuz konstatiert. Im Allgemeinen scheint das Verhältnis der in den Pitanzen gestifteten Nahrungsmittel zur Gesamtmenge des täglichen Konsums im 14. Jahrhundert noch eher gering gewesen zu sein. Wie Backmund bereits für das Prämonstratenserkloster Windberg feststellte, gab es im 14. Jahrhundert zumeist Stiftungen, die aus Eiern und Fisch bestanden, erst im Laufe des 15. Jahrhunderts nahmen auch Fleischspeisen in den Pitanzenstiftungen zu. Bei der von Zeitgenossen geäußerten Kritik an den ausufernden Pitanzen ging es vor allem um die Tatsache, dass durch sie Fasttage nicht unbedingt als solche eingehalten wurden, vgl. Backmund, Windberger Pitanzenbuch 82–85; zu Heiligenkreuz vgl. Watzl, Pitanzen und Reichnisse.

[6] Einen Überblick zu Quellen zur Ernährung im frühchristlichen Eremitentum gibt Montanari, Vegetazione e alimentazione 281–286, siehe auch unten S. 123f.

[7] So etwa Hieronymus in *Adversus Jovinianum*, in dem er sich gegen den Verzehr von Fleisch ausspricht: ... *olerum, pomorum, ac leguminum, et facilior apparatus est* (PL 23 313); bei Isidor von Sevilla steht *olus* zu Beginn der menschlichen Ernährung: *primum homines oleribus alerentur* ..., Etymologiae 17, c. 10 (ed. Lindsay 2 269). Nach den Consuetudines der Camaldulenser sollten die täglichen Speisen ebenfalls aus Kraut, Fisch und Hülsenfrüchten bestehen, ed. Licciardello 14; vgl. auch Montanari, Vegetazione e alimentazione 287 und 293–305.

[8] Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 109).

Decken der Refektoriumstische verteilt. Eine größere Menge davon war auch bei den Zisterziensern gestattet, wenn körperliche Arbeit verrichtet wurde[9]. Wie Menge und Art des Brotes aussahen, das im 14. Jahrhundert tatsächlich zu den täglichen Mahlzeiten im Kloster gereicht wurde, lässt sich jedoch kaum ersehen. Denn Nachrichten über Nahrungsmittel aus eigener Produktion – und dazu zählte das Brot, da es im Allgemeinen in der eigenen Klosterbäckerei hergestellt wurde – sind, wie bereits erwähnt, kaum fassbar. Sicher ist, dass man dunkles und helles Brot aß, wobei nicht jedes Kloster beides selbst erzeugte und manche Gebäcksorten trotz eigener Backstube gelegentlich zukaufen musste[10]. Diese Einkäufe waren nicht regelmäßig und bildeten in den meisten Klosterküchen eher eine Ausnahme. Aus Neapel etwa wissen wir, dass im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram etwas häufiger verschiedene Brotsorten (*pinhata, panis recens*) gekauft wurden[11]. Wenn wir aus den klösterlichen Quellen auch nicht mehr über den täglichen Bedarf erfahren, das Brot bildete in jedem Fall einen elementaren Bestandteil jeder Mahlzeit im Refektorium.

Fisch

Soweit in den Quellen, die über Kauf und Verzehr von Fischen berichten, einzelne Arten differenziert werden, zeigt sich, dass die Ernährung vornehmlich von regional vorkommenden Fischarten geprägt war. Im Binnenland dominierten Süßwasserfische, in Küstengebieten Meeresfische. Viele Klöster verfügten über eigene Fischteiche oder hatten Nutzungsrechte an den stehenden und fließenden Gewässern der Umgebung, die einen Teil der Versorgung mit Fischen abdeckten. Zusätzlich wurden auch konservierte Meeresfische aus Küstenländern importiert. Die Schlussfolgerung, dass man sich in Binnenländern ausschließlich von getrocknetem und gesalzenem Fisch ernähren musste, ist nicht haltbar[12]. In Meeresnähe waren Fische vielleicht in größerer Menge erreichbar als entlang der Flüsse, die Versorgung war aber in beiden Fällen gegeben. So wie im Binnenland Süßwasserfische den Speiseplan dominierten, bildeten auch an den Meeresküsten jeweils regional beheimatete Fische den Grundstock der Ernährung.

Der Anteil einzelner Fischarten an der Ernährung ist durch den in den Quellen relativ häufig verwendeten Sammelbegriff für Fisch nicht eindeutig zu bestimmen. Die Bezeichnungen einzelner Fischarten wechseln ohne ersichtlichen Grund mit der Gesamtbezeichnung *piscis* ab. Möglicherweise war die Differenzierung stellenweise nicht

---

[9] Zimmermann, Ordensleben 75 und 268, Nr. I/77 und I/78. Zu Cluny und Hirsau: Ordo Cluniacensis, lib. I, c. 11 (ed. Herrgott 156), Consuetudines Cluniacenses, lib. III, c. 21 (PL 149 763), und Constitutiones Hirsaugienses, lib. II, c. 49 (PL 150 1107f.).

[10] Einige Konvente, wie zum Beispiel jener des Zisterzienserklosters Rein oder des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg, erzeugten dunkles Brot. Helles Brot oder Semmeln wurden in Klosterneuburg zugekauft. Im Benediktinerkloster von Montpellier wurde ebenfalls Brot selbst gebacken, doch auch hier musste man zuweilen welches kaufen. Dass dies eher ein Ausnahmefall war, bezeugt die Erklärung, die im Rechnungsbuch des Klosters beim Einkauf vermerkt ist: *Item pro pane ... non habemus farinam et ideo fuit necessarius ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 107r. Zu Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 194–197, zu Klosterneuburg Röhrig, Materielle Kultur 221.

[11] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[12] Diese Ansicht vertritt Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 337.

von großer Relevanz, oder es war in den Wirtschaftsquellen nicht immer nötig, wenn etwa für bestimmte Fischarten der gleiche Preis bezahlt wurde[13].

Fisch wurde von den Küchenmeistern zumeist frisch (*piscis, picis*[14], *pistcis*[15], *piscis rescens*[16]) oder eingesalzen (*piscis salsus*) gekauft, oder man nahm die auf den Märkten zum Kauf angebotenen fertigen Speisen, denn es gab auch bereits gebratenen Fisch (*assus piscis, brotfisch*) unter den Einkäufen des Küchenamtes. Das Angebot fertiger Speisen war nicht auf Fische beschränkt, man konnte auch fertig gebratenes Fleisch kaufen, wie noch zu sehen sein wird[17]. Außerdem gab es, wie eine etwas jüngere Quelle berichtet, Sulzfisch und lebende Fische zu kaufen, wie zum Beispiel Hecht (*sulzhecht, lebentig hecht*)[18]. Der Transport der lebenden Fische erfolgte wohl in großen Wasserbehältern, zumindest ist diese Art der Lieferung von den Fischeinkäufen des päpstlichen Küchenamtes bekannt[19].

In Salz eingelegter Fisch war besonders lange haltbar, das hatte einerseits den Vorteil einer längeren Vorratshaltung, ein Umstand, den sich Händler wie Käufer gleichermaßen zu Nutzen machten, andererseits konnte man ihn so auch über weite Strecken transportieren. Speziell der Hering (*allec*), der sich für die Salzkonservierung besonders gut eignete, wurde über große Entfernungen gehandelt. Die Handelsstrecken, auf denen unter anderem beachtliche Mengen Fisch transportiert wurden, verliefen von der Ostsee bis nach Mitteleuropa. Allein auf der Halbinsel Schonen wurden in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts jährlich mehr als 25.000 t Hering für den Handel konserviert[20]. Es ist anzunehmen, dass die in den Donauraum, nach Salzburg und über Wien in die Steiermark gelangten Heringslieferungen aus dem Ostseeraum kamen[21]. Im westlichen Europa wurde man von der Atlantikküste beliefert. Für die päpstliche Küche in Avignon wurden die Heringe über diese Handelsstrecke aus La Rochelle und Bordeaux gebracht[22].

---

[13] Aus welchen Gründen in den Quellen stellenweise der Sammelbegriff *piscis* verwendet wird, im gleichen Text jedoch von gleicher Hand ebenso detailliert verschiedene Fischsorten aufgelistet werden, ist unklar und kommt in nahezu allen hier untersuchten Quellen vor: in den Rechnungsbüchern des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg (StAKl, Rb 6/1a), weiters in den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel (ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a) sowie in jenen des Benediktinerklosters von Montpellier (ASV, Cam. Ap., Coll. 59).

[14] Der Sammelbegriff für Fisch kommt in allen hier untersuchten Rechnungsbüchern vor.

[15] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[16] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 163^{v}–164^{v}.

[17] So etwa im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg, vgl. v. a. StAKl, Rb 6/1a, passim und Rb 6/3, passim. Der Begriff *assus* kann gebraten oder auch durch Wärme getrocknet bezeichnen. Die Wärmetrocknung wäre für Fisch jedoch ungeeignet, vielmehr muss dieser beim Trockenvorgang vor Wärme und Sonne geschützt werden. Hinzu kommt, dass *assus piscis* in den selben Quellen aufscheint wie *assatura*, der Braten, darüber hinaus entspricht *assus* im Zusammenhang mit Fleisch auch im klassischen Latein eher dem Begriff gebraten als jenem für getrocknet. Weiters tritt in den Klosterneuburger Quellen in ähnlichem Zusammenhang der Begriff *brotfisch* (Bratfisch) auf, vgl. StAKl, Rb 6/3, passim. Es ist daher anzunehmen, dass es sich bei *assus piscis* um gebratenen Fisch handelte.

[18] Sulzhecht und lebende Hechte wurden für das Benediktinerstift St. Peter in Salzburg mehrmals gekauft, dies geht aus Rechnungen des Jahres 1442 hervor, ASPS, Hs A 654, ohne Foliierung, Einträge zum Jahr 1442.

[19] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 397f.

[20] Hundsbichler, Nahrung 202; vgl. Henning, Das vorindustrielle Deutschland 192; zum Heringshandel allgemein vgl. Jahnke, „Das Silber des Nordens".

[21] Zu den Fischlieferungen in das steirische Kloster Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 183.

[22] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 392.

Für den Bedarf einer Klosterküche wurden zumeist größere Mengen gekauft, 100 bis 300 Stück Heringe sind keine Seltenheit; man legte wohl gleich selbst einen größeren Vorrat an. Es ist durchaus denkbar, dass diese Importware nicht zu jeder Zeit, wenn aber, dann in großen Mengen angeboten wurde. Im Gegensatz zu anderen, größeren Fischen, die nach Stückzahl gehandelt wurden, berechnete man die Heringe auch nach Gewicht, in Metzen (*massa*) oder Tonne (*tunna*)[23]. Die gesalzenen Heringe wurden zumeist in hölzernen Fässern transportiert[24]. Obwohl es sich um eine in den meisten Regionen importierte Ware handelte, zählte der Hering nicht zu den teuersten Fischarten, er lag preislich etwa im gehobenen Mittelfeld. So kostete zum Beispiel im Donauraum eine Metze Hering, das entsprach ungefähr einem Hohlmaß von 45 Litern, etwa so viel wie elf gesalzene Karpfen[25].

Auch andere Fischarten wurden eingesalzen angeboten, und keineswegs nur importierte Arten, sondern auch jene, die lokal in frischem Zustand zu kaufen waren. Vor allem Hecht (*luceus/luceius*) und Karpfen (*carpo*) wurden im Binnenland durch Salz haltbar gemacht[26]. In Meeresnähe wurde auch gesalzener Aal (*anguilla/angilla salsa*) verwendet, der sich für diese Art der Konservierung ebenfalls gut eignet[27]. Wie diese Beispiele zeigen, konservierte man Fisch auch zur lokalen Vorratshaltung und nicht nur wegen weiter Transportwege.

Die Verbreitung von getrocknetem Fisch, Stockfisch, ist für das 14. Jahrhundert zwar anzunehmen, in den klösterlichen Quellen finden sich dafür jedoch keine Hinweise. Allein für den päpstlichen Hof ist der Kauf von getrocknetem Kabeljau bekannt. Der Stockfisch kam von der englischen Südküste und wurde über Bordeaux bis nach Südfrankreich transportiert[28]. Erst ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts tritt diese Form des konservierten Fisches auch in den Quellen der klösterlichen Küchenämter vermehrt auf und wird im Laufe der nächsten Jahrzehnte ein wichtiger Bestandteil des Fischkonsums[29].

---

[23] Der Ankauf von 100 bis 300 Stück Heringen ist sowohl für das Stift Klosterneuburg als auch für St. Peter in Salzburg belegt, vgl. StAKl, Rb 6/1b, passim, sowie ASPS, Hs A 653, fol. 22^{r}. Zum Kauf der Heringe nach der Mengenangabe in Metzen vgl. Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}; zur Mengenangabe in Tonnen vgl. Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, fol. 14^{v}, 22^{r}, zur Mengenangabe in Pfund (*librum*): ebd., fol. 28^{r}.

[24] Diese Transportweise ist aus mittelalterlichen Abbildungen bekannt, zum Beispiel aus dem Hortus Sanitatis des Johannes Prüss d. Ä. aus dem Jahr 1499. Zur Abbildung des Holzschnittes vgl. auch Hundsbichler, Nahrung 203.

[25] In Klosterneuburg bezahlte man in den 20er-Jahren des 14. Jahrhunderts für eine Metze (= ca. 44,75 Liter) Hering rund 17 Schilling, ein gesalzener Karpfen kostete im selben Zeitraum etwa 1,5 Schilling, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{r}, 9^{r}, 13^{r} und 27^{v}. Zur Metze als Maßeinheit vgl. Pribram, Preise und Löhne 103–105.

[26] Man unterschied zwischen *carpo* und *carpo salsa/salsata* bzw. *luceus recens* und *luceus salsus*, StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 188f.

[27] Dieser findet sich regelmäßig in den Einkäufen des Klosters S. Pietro ad Aram in Neapel, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim für die Jahre 1338–1339, und Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim für die Jahre 1341–1343, sowie in den Rechnungen des päpstlichen Hofes in Avignon, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 392–402.

[28] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 399; siehe auch oben S. 28f.

[29] Für das 15. Jahrhundert sind Stockfische in den Quellen des Klosters Rein belegt, ab dem 16. Jahrhundert scheinen sie noch weiter verbreitet gewesen zu sein und finden sich etwa in der Beschreibung des Wiener Fischmarktes des Wolfgang Schmeltzl, vgl. Schmeltzl, Lobspruch 27; zu Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 184f.

In Klöstern, die in Küstennähe lagen, wurden vor allem die dort leicht verfügbaren Meeresfische zubereitet. Neben dem bereits genannten Aal, von dem man gesalzen oder frisch meist einige Stücke für den Konvent kaufte, standen auch Sardinen (*sarda*) auf dem Speiseplan. Diese Fische wurden in großen Gewichtseinheiten, zumeist ein oder mehr Zentnern (*centenarium*)[30], für die Klosterküche besorgt. Der Kaufpreis war relativ gering, für einen Zentner zahlte man in Süditalien 6 Grani, das entsprach dem Preis von zwei Hühnern[31]. Auch der Aal zählte in den südlichen Regionen Europas zu den weniger teuren Fischen bei Kosten von 1 Grano pro Stück[32]. Gerade an Hand des Aals zeigen die Einkäufe des neapolitanischen Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram eine charakteristische Mischung an frischem und eingesalzenem Fisch. Die Theorie, dass der Mensch im Mittelalter vor allem aus zwei Gründen zu gesalzenem Fisch greifen musste, nämlich weil es Regionen gab, wo man Fisch ausschließlich importieren musste, oder weil die äußeren Umstände – Witterung, Jahreszeit und Ähnliches – frischen Fischfang nicht zuließen, lässt sich hier keineswegs nachvollziehen[33]. So wird, um ein konkretes Beispiel zu nennen, im Februar 1339 an einem Tag frischer Aal, am anderen Tag gesalzener, dann wiederum frischer Aal gekauft[34]. Sei es, dass man sich einfach nach dem Angebot der Fischhändler richten musste, oder dass man für bestimmte Gerichte gesalzenen, für andere frischen Fisch bevorzugte – es wird jedenfalls klar, dass nicht allein regionale, jahreszeitbedingte oder ökonomische Faktoren für die Verwendung von frischem oder konserviertem Fisch bestimmend waren.

Neben den bereits genannten Meeresfischen stand auch Thunfisch (*tonus*) auf dem klösterlichen Speiseplan, der wesentlich häufiger noch in gesalzener Form (*tonina*) denn als Frischfisch gekauft wurde. Er wurde nach Gewicht berechnet und kostete, soweit dies aus den Rechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel ersichtlich ist, etwa so viel wie Aal[35]. Charakteristisch ist, dass Thunfisch in Neapel nur im Februar und März gekauft wurde, dies entspricht der Fangzeit im Mittelmeer, da der Fisch im Frühjahr die Mittelmeerküsten entlang zum Laichen Richtung Schwarzes Meer zog[36].

Besonders detaillierte Aufzeichnungen einzelner Süßwasserfische sind aus dem Donauraum überliefert. Im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg wurden große Salmartige oder Störartige (*esox*)[37], Hecht (*luceus*), Barbe (*barbo*) und auch kleinere Fi-

---

[30] Unter *centenarium* ist hier wohl die Menge von 100 *libra* zu verstehen, dies würde in Süditalien knapp 33 Kilogramm entsprechen, vgl. Zupko, Italian Weights and Measures 90f. und 129–136.

[31] Diese Preise bezahlte der Küchenmeister des Benediktinerklosters S. Sophia in Benevent im Jahr 1340, ASV, Cam. Ap., Coll. 59, fol. 160^{v}; Vergleichbares lässt sich auch in Neapel feststellen: die Augustiner-Chorherren von S. Pietro ad Aram zahlten in den 30er-Jahren des 14. Jahrhunderts ebenfalls 3 Grani pro Huhn, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[32] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, bes. fol. 164^{r}, 165^{v} und 166^{r-v}.

[33] Zu dieser Annahme kommt u. a. Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 337, die den Konsum von Süßwasserfischen in Binnenländern nicht in Erwägung zieht.

[34] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 163^{r}–164^{v}.

[35] Im Jahr 1339 kostete 1 *rotulus* Thunfisch (*tonus*) 10 Grani, für diesen Preis bekam man auch die gleiche Menge Aal, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 165^{r-v}.

[36] Die Beobachtungen von Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 395, zur saisonalen Abhängigkeit des Thunfischkaufs am päpstlichen Hof treffen auch für das Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel zu, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 163^{r}–166^{v} und passim.

[37] Auch im Benediktinerstift St. Peter in Salzburg werden im 14. Jahrhundert *esoces* gekauft. Jaritz legt eindrücklich dar, dass die Bedeutung des Begriffes *esox* nicht gänzlich geklärt werden kann. In Quellen des 16. Jahrhunderts auch mit Lachs und Hausen gleichgesetzt, bleibt diese Deutung für das

sche, wie Gründling (*fundulus*), Nase (*naso*), Schrätzer (*schretze[n]*, *schrece[n]*) und Zingel (*zyndel*) gekauft, zuweilen findet sich auch die Sammelbezeichnung *pachfisch*. Seltener gab es Karpfen (*carpo*) und kleine karpfenartige Fische (*carpelus*)[38]. Alle diese Arten kommen in der Donau und deren Zuflüssen oder den langsam fließenden Neben- oder Altarmen der Flüsse vor[39]. Auch der damals in dieser Region noch wesentlich stärker verbreitete Flusskrebs (*cancer*) wurde öfters in der Stiftsküche zubereitet[40]. Das Vorkommen dieser Fische und des Krebses entspricht auch den Darstellungen anderer zeitgleicher Quellen zum Fischbestand im niederösterreichischen Raum[41].

Das Mengenverhältnis der einzelnen Fischarten lässt sich durch die oftmalige Verwendung des Sammelbegriffes *piscis* nicht bestimmen. Einen exemplarischen Vergleich bieten Listen mit Einkäufen für die Küche während der vorösterlichen Fastenzeit aus dem Stift Klosterneuburg, die vermutlich nicht den gesamten Lebensmittelbedarf wiedergeben, aber da sie aus drei aufeinander folgenden Jahren erhalten sind, einen relativen Vergleich der Fischkäufe im Verhältnis dieser Jahre ermöglichen:

Tabelle 1: Fischeinkäufe des Stiftes Klosterneuburg in der vorösterlichen Fastenzeit der Jahre 1325–1327

Fischarten	*1325*	*1326*	*1327*
Hausen/Salmartiger (?)	10 Stück	14 Stück	14 Stück
Hecht		400 Stück	400 Stück
gesalzener Hecht			300 Stück
gesalzener Karpfen	12 Stück	7 Stück	4 Stück
Hering	12 Metzen	11 Metzen	12 Metzen
gesalzener Fisch		1 Scheffel	2 Scheffel

14. Jahrhundert ungewöhnlich, da für Hausen im Allgemeinen die Begriffe *huso* oder *hausen* Verwendung finden und auch die gleichzeitige Nennung von *lachs, hausen* und *esox* bekannt ist, wodurch die Gleichsetzung mit Lachs und Hausen unklar scheint. Der Preis für einen *esox* ist jedoch enorm hoch, wodurch wiederum die Bedeutung Hausen wahrscheinlich wird. Möglich ist eine regional unterschiedliche Verwendung des Begriffs. In jedem Fall handelte es sich um einen großen Fisch; zum Begriff allgemein und dem Vorkommen in Quellen des Zisterzienserstiftes Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 183f.; zum Begriff in den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[38] Alle Begriffe in StAKl, Rb 6/1a, 6/1b, 6/2, 6/3 und 1/1a, alle passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176–180.

[39] Zu allen Fischarten Hartmann, Süßwasserfische.

[40] StAKl, Rb 6/1a, 6/1b, 6/2, 6/3 und 1/1a, alle passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176–180. In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts findet sich der Flusskrebs auch auf dem Speiseplan des Stiftes St. Peter in Salzburg, vgl. ASPS, Hs A 653, v. a. fol. 93^{v} für das Jahr 1433. Bemerkenswerterweise werden in den süditalienischen Quellen keine Krebse oder andere Schalentiere genannt.

[41] So entsprechen etwa die in den Klosterneuburger Rechnungsbüchern des 14. Jahrhunderts genannten Fischarten jenen der illustrierten Monatsbilder mit Fischdarstellungen des zeitgleichen Cod. 2287 der Österreichischen Nationalbibliothek. Die in Österreich angelegte Handschrift zeigt in einer Illustration des *De proprietatibus rerum* des Bartholomäus Anglicus Fischdarstellungen in der Form von Monatsbildern. Unter diesen in Österreich beheimateten Fischarten finden sich auch die aus den Klosterneuburger Quellen bekannten Sorten Gründling, Barbe, Hecht, Salm und außerdem Flusskrebs; eine Abbildung der Fischdarstellungen bei Jaritz, Zwischen Augenblick und Ewigkeit 52. Auch die, allerdings ein Jahrhundert später entstandene, Fischereiordnung Maximilians I. aus dem Jahr 1506 zeigt ein ähnliches Bild an Donaufischen, die im Wiener Raum ihr Vorkommen hatten, darunter Zingel, Barbe, Karpfen und Hecht, WStLA, H.A.-Urk. 5825; zur Fischereiordnung vgl. Hoffmann–Sonnlechner, Vom Archivobjekt zum Umweltschutz.

Der Metzen ist in Klosterneuburg mit 44,75 Litern zu berechnen, die Menge eines Scheffels ist nicht eindeutig bestimmbar[42].

Das Preisverhältnis der Fische war arten- und größenabhängig. Kleinere Süßwasserfische waren sehr günstig, eine Nase kostete in den 1330er-Jahren im Donauraum 2 bis 3 Wiener Pfennig, ebenso waren in Süditalien Sardinen billig zu bekommen oder, wie bereits erwähnt, importierte Heringe. Größere Arten, wie Hecht oder Barben, kosteten im Verhältnis etwas mehr, Karpfen zählte zu den teuren Fischarten. Die größte Preisdifferenz zeigt der in den Klosterneuburger Quellen als *esox* bezeichnete Fisch – eventuell ein Hausen, eine ihm verwandte Fischart oder ein Salmartiger[43] –, der das 150fache eines Hechtes kostete.

Tabelle 2: Im Stift Klosterneuburg verwendete Fischarten und deren Preise in Wiener Pfennig

Fischarten (inkl. Schalentiere)	*Preis in Wiener Pfennig*
Nase	2–3
gesalzener Hecht	3
Zingel	3–4
frischer Hecht	7–8
Flusskrebs (1 Pfund)	10
Barbe	18
gesalzener Karpfen	45
Hausen (?)	1.140

Das Pfund entspricht dem Gewicht von 0,56 kg[44].

Der Hausen (*huso, esox*?) stellt eine Besonderheit unter den Speisefischen des Mittelalters dar. In den Küchenrechnungsbüchern ist er unter den täglichen Einkäufen nur selten zu finden[45], er diente im 14. Jahrhundert zumeist als wertvolles Geschenk oder als Naturalabgabe. Er eignete sich jedoch auch zur Konservierung und wurde eingesalzen angeboten, wie eine Beschreibung des Wiener Fischmarktes aus dem 16. Jahrhundert zeigt[46]. Überdies konnte die Schwimmblase, in Wasser aufgelöst, als Geliermittel verwendet werden[47]. Hausen konnten gewaltige Ausmaße erreichen, zwei bis drei Meter Länge waren die durchschnittliche Größe, fünf Meter durchaus möglich. Neuzeitliche

[42] Pribram, Preise und Löhne 103–105, erfasste auch die Klosterneuburger Maße. Der Scheffel wurde jedoch nicht berücksichtigt. Eine nähere Angabe zum Scheffel ist nicht möglich, da das Maß je nach Region zwischen 30 und 300 Litern schwankte. Die Tabelle basiert auf der Auswertung des Rechnungsbuches StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{r}, 9^{r} und 13^{r}.

[43] Zur Problematik bezüglich der Begriffsbestimmung siehe oben S. 48f. Anm. 37; es könnte sich auch um eine verwandte Art des Hausen, vielleicht um einen Waxdick oder Stör handeln.

[44] Die Tabelle basiert auf der Auswertung der Rechnungen für die Jahre 1324 bis 1337, StAKl, Rb 6/1a. Zur Umrechnung des Pfundes vgl. Pribram, Preise und Löhne 103–105.

[45] Für das Kloster Rein ist der Hausen unter den Einkäufen für die Küche erst für die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts sicher belegt. In den Rechnungsbüchern der Stifte Klosterneuburg und St. Peter in Salzburg ist seine Nennung im 14. Jahrhundert nicht gesichert. Der letztlich nicht klare Begriff *esox* in den Quellen könnte Hausen meinen, siehe oben S. 48f. Anm. 37. Zu Rein vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 183; zu Klosterneuburg vgl. StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; zu St. Peter vgl. ASPS, Hs A 653, passim.

[46] Schmeltzl, Lobspruch 27.

[47] Dass dieser teure und als kostbares Geschenk gehandelte Fisch allerdings, wie Ehlert vermutet, nur wegen dieses einen Zweckes, nämlich der Verwendung der Schwimmblase, begehrt war, ist nicht vorstellbar, vgl. Ehlert, Kochbuch des Mittelalters 13.

Darstellungen des Hausenhandels zeigen, dass alleine zum Abladen dieses Fisches vier Männer erforderlich waren[48]. Der Hausen war in der Donau beheimatet, er wanderte zum Laichen aus dem Schwarzen Meer flussaufwärts[49]. Zumindest bis zum 14. Jahrhundert wurde er im österreichischen Donauraum gefischt, erst später musste man ihn aus den ungarischen Donaugebieten importieren, da er flussaufwärts bereits ausgefischt war oder keine entsprechenden Lebensbedingungen mehr vorfand[50]. Für das 12. Jahrhundert wird er als Naturaldienst der Salzburger Ämter des Stiftes St. Peter im Pongau und im Donauraum genannt, im 15. Jahrhundert schließlich findet er sich ebendort in den Küchenrechnungen[51]. Als Naturalforderung ist er auch für das Benediktinerstift Melk belegt. Die dem Stift leistungspflichtigen Weltpriester sollten einen Hausen als Abgabe dienen[52]. Und noch Ende des 14. Jahrhunderts wurden Rechte und Pflichten der Klosterneuburger Fischer beim Fang eines Hausens oder eines *Tück* (Waxdick, Russischer Stör) – die etwas kleinere, dem Hausen verwandte Störart[53] – genau geregelt. Diese besonderen Fische mussten, bevor sie zum normalen Verkauf gelangten, zuerst dem Propst des Stiftes angeboten werden[54]. Es ist also anzunehmen, dass der Hausen auch im Stift Klosterneuburg verzehrt wurde, wenn er sich auch in den Küchenrechnungen des 14. Jahrhunderts nicht eindeutig identifizieren lässt. Der überaus große Fisch war nur in wenigen Flussregionen Europas verbreitet. Als der österreichische Herzog Rudolf IV. (1358–1365) im März 1361 an Papst Innozenz VI. (1352–1362) einen Hausen als Geschenk überbringen ließ, war dieser Fisch am päpstlichen Hof in Avignon jedenfalls gänzlich unbekannt[55].

Auch andere Fische wurden gerne als Geschenke verwendet, sogar Heringe, die zwar nicht sehr teuer waren, aber deshalb nicht als minderwertige Nahrung galten[56]. Sie waren aber nicht die einzigen Lebensmittelgaben, auch Käse, Fleisch oder Wein dienten als Präsente[57]. Ob der von Königs- oder Fürstenhöfen bekannte rituelle Gabentausch auch im Klosterwesen verbreitet war, wurde bisher noch nicht untersucht. Die in den Wirtschaftsquellen erwähnten Geschenke wurden nur wegen ihres Ausgabenwertes verzeich-

---

[48] Das zeigt etwa die Darstellung des Fischmarktes am Hohen Markt in Wien aus der Zeit um 1715 in einem Kupferstich von J. A. Delsenbach nach einer Zeichnung von Joseph Emanuel Fischer von Erlach (Der Hohe Markt gegen den Lichtensteg, um 1715, Historisches Museum der Stadt Wien), abgedruckt bei KUNST–GALIK, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 256.

[49] HARTMANN, Süßwasserfische 24.

[50] KUNST–GALIK, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 252.

[51] SCHMID, 850 Jahre Pisendorf 87f.; ASPS, Hs A 653, fol. 123', und Hs A 654, passim.

[52] Der Streit über die Abgabe ging über einige Jahre, er wurde 1337 entschieden und am 10. März 1338 vom Passauer Bischof bestätigt; erwähnt bei KEIBLINGER, Geschichte des Benediktiner-Stiftes Melk 419f.; weitere Beispiele bei BRUNNER, Herzogtümer und Marken 128.

[53] HARTMANN, Süßwasserfische 22.

[54] *Wen ain vischer fächt tük oder hausen, die soll man ainem brobst oder seinem anwald anfailen ...*, Niederösterreichische Weistümer 1 970; vgl. auch KUNST–GALIK, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 252.

[55] Acta Pataviensia Austriaca 2 527f., Nr. 463, zu 1361 März 26, Danksagung an Herzog Rudolf IV. für seine Übersendung eines Hausens: ... *usones tuos, novum apud partes istas genus piscium* ... . Für diesen Hinweis danke ich Prof. Othmar Hageneder sehr herzlich.

[56] Vgl. auch WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 392, der den geringen Status der Heringe ebenfalls in Frage stellt, da auch der französische König an Papst Johannes XXII. (1316–1334) Heringe als Geschenk übersandte.

[57] WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 392.

net[58]. Angenommene Geschenke wurden nicht vermerkt, oder, wie im Falle des päpstlichen Hofes in Avignon, nur wenn sie Folgekosten verursachten. So wurden Rinder, die Papst Johannes XXII. (1316–1334) geschenkt bekommen hatte, vom Küchenamt weiterverkauft, da sie in derart großer Menge nicht verbraucht werden konnten. Die Einnahmen daraus wurden verzeichnet und sind der einzige Hinweis auf diese Gaben. Der ungleiche Geschenkaustausch des päpstlichen Hofes ist wohl nicht auf das Klosterwesen übertragbar. Die dem Papst gemachten Präsente übertrafen jene, die er selbst machte, bei weitem, da der Schenkende auf andere Gegengaben der Kurie hoffte[59]. Die Geschenke eines Klosters – ausgenommen die Vergabe von Almosen an Bedürftige, die nicht in diesen Bereich fällt – wandten sich, wie vorliegende Beispiele zeigen, durchaus auch an Ranghöhere. Ob es sich um einen im Ritual verhafteten gegenseitigen Präsentaustausch handelte oder einseitig Geschenke gemacht wurden, wenn zum Beispiel Isabella von Aragón, der Gemahlin Friedrichs des Schönen, von Propst und Konvent des Stiftes Klosterneuburg Fische geschickt wurden, wissen wir nicht. Aber auch hohe geistliche Würdenträger erhielten Nahrungsmittel als Geschenk. Der Passauer Bischof Albert von Sachsen oder Abt Friedrich II. von Kremsmünster wurden ebenfalls mit Fischgeschenken des Stiftes Klosterneuburg bedacht[60]. Diese Geste des Verschenkens ist auch aus anderen Regionen bekannt, das neapolitanische Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram schickte einem *dominus Bartholomeus* und seinem Gefolge ebenfalls Fische als Präsent[61].

Die Klöster verfügten zumeist über eigene Fischteiche oder über ausgedehnte Fischereirechte an den anliegenden Flüssen. So besaß das Stift Klosterneuburg das alleinige Fischrecht auf einem Abschnitt der Donau, der von Höflein bis Erdberg (heute: Wien 3) reichte[62]. Damit deckte man nicht nur eine große Flussstrecke ab, sondern hatte vor allem entlang der Stadt Wien sämtliche Nutzungsrechte, die sich über den Fischfang hinaus auch auf die Nutzung der Flussinseln und Auen erstreckte. Die Ausübung der Fischereirechte wurde vom Stift an Klosterneuburger Fischer übergeben, die wiederum ihren Fang weiterverkaufen konnten[63]. Die Nahversorgung war in Klosterneuburg selbst also sicher reichhaltig, aber man kaufte auch in Wien Fisch ein, wie eine Eintragung in den Küchenrechnungen belegt. Bei einem Besuch des Passauer Bischofs Albert von Sachsen 1342 brachte dieser auch seinen Koch mit. Man schickte zwei Knechte des Stiftes nach Wien, um dort Fisch zu kaufen; vermutlich wollte man mehrere oder bessere Arten anbieten als in Klosterneuburg an diesem Tag vorrätig waren,

---

[58] Zum rituellen Gabenaustausch vgl. v. a. ALTHOFF, Spielregeln, bes. 146–153, sowie HIRSCHBIEGEL, Gabentausch.

[59] WEISS, Versorgung des päpstlichen Hofes 257–260 und 392.

[60] In der Woche vom 30. August 1326 wurden Isabella von Aragón und dem Abt von Kremsmünster, Friedrich II. Ritzendorfer (1325–1346), Fische zum Geschenk gemacht: *Et missi sunt domine regine pisces et domino abbati de Chremsmunster*, StAKl, Rb 6/1a, fol. 12^{r}; am 20. März 1336 erhielt der Passauer Bischof Albert von Sachsen (1320–1324) ebenfalls Fische als Geschenk: ... *et ista die misi sunt ... domino episcopo pistces* [!], StAKl, Rb 6/1a, fol. 22^{v}; vgl. auch FRITSCH, Küchenrechnungsbücher. Edition und Kommentar 45 und 122.

[61] Das Stift schickte die Fische im Jänner 1339, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 162^{r}.

[62] Bestätigung der Fischrechte durch Herzog Rudolf III. vom 13. Juli 1306, StAKl, Urk. 1306 VII 13, abgedruckt in FISCHER, Merkwürdigere Schicksale 323–327; vgl. auch PERGER, Klosterneuburg im Mittelalter 197.

[63] Die Rechte der Fischer sind in einer kurz gefassten Aufzeichnung des 14. Jahrhunderts und dem Weistum aus dem Jahr 1399 überliefert, vgl. Niederösterreichische Weistümer 1 968–973.

oder der bischöfliche Koch verlangte nach Besonderem[64]. Der Wiener Fischmarkt befand sich seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts am Hohen Markt, später gab es auch andere Verkaufsstellen, ab dem 15. Jahrhundert fand der Fischhandel auch im Heiligenkreuzerhof statt[65]. Ob diese Händler auch bis in das benachbarte Klosterneuburg kamen, ist nicht bekannt. Wir wissen lediglich, dass es auch dort Fremde auf dem Markt gab, welche Waren sie dort anboten, ist jedoch nicht überliefert[66]. Das steirische Kloster Rein hatte ebenfalls Fischereirechte in der näheren Umgebung, in den Murauen, die sich im Besitz des Klosters befanden. Außerdem besaß man an mehreren Orten Fischteiche (*reservatorium piscium*). Der Fischfang wurde auch vom Kloster selbst besorgt[67]. Im Mittelmeerraum war vor allem die Stadt Montpellier ein überaus wichtiger Handelsstandort, auch für den Fischhandel. Das Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain konnte direkt in der Stadt eine reiche Auswahl an Fisch kaufen. Thunfisch aus Montpellier wurde an den päpstlichen Hof in Avignon geliefert[68].

Kraut, Hülsenfrüchte und anderes Gemüse

Gemäß den Ordensregeln und Klostergewohnheiten bildete Gemüse, vor allem Kraut und Hülsenfrüchte, einen Hauptbestandteil der Ernährung. Der Bedarf an verschiedenen Gemüsesorten war sicher groß, dennoch sind, anders als bei Fisch oder Fleisch, kaum Mengenangaben zum Gemüsekonsum überliefert. Sowohl die Quantität der in den eigenen Klostergärten angebauten Gemüse als auch jene der Einkäufe für die Klöster sind nicht überliefert, die Quellen können hier im Allgemeinen nur Auskunft über die verschiedenen Gemüsesorten geben.

Kraut und Kohl

Neben dem Fisch bildeten Kraut und Hülsenfrüchte die Basis der klösterlichen Ernährung. Sie kamen jeden Tag auf den Tisch des Refektoriums. Im 14. Jahrhundert unterschied man verschiedene Kraut- und Kohlsorten[69]. Man kaufte frisches Kraut (*olus recens*) oder grünes Kraut (*olus viride*)[70], zumeist wurden jedoch die Bezeichnungen *olus*[71] oder *caulus* verwendet, wobei die beiden Begriffe durchaus differenziert für Kraut

---

[64] Siehe oben S. 30 mit Anm. 96.

[65] Ab 1282 ist der Wiener Fischmarkt auf dem Hohen Markt belegt, er blieb dort bis in das 18. Jahrhundert; zu den Märkten Wiens vgl. Perger, Der Hohe Markt 41–48, zum Fischhandel am Hohen Markt vgl. ebd. 43–45. Die Markt- und Handelsplätze des 16. Jahrhunderts werden in Schmeltzls Lobspruch beschrieben, vgl. ebd. 26–28; zum Handel vgl. auch Kunst-Galik, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 252.

[66] Perger, Klosterneuburg im Mittelalter 194.

[67] Dies geht auch aus den für den Fischfang benötigten Werkzeugen, wie Netze, Angel und Körbe, hervor, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 184–187.

[68] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 394f.

[69] Schwierigkeiten bei der Unterscheidung der einzelnen Sorten bereiten auch die im deutschen Sprachraum unterschiedlich verwendeten Begriffe von Kraut und Kohl und die damit verbundenen Interpretationsmöglichkeiten lexikalischer Übersetzungen.

[70] Diese Begriffe sind aus dem Kloster Rein für das ausgehende 14. und beginnende 15. Jahrhundert überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 187f.

[71] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

(*olus*) und Kohl (*caulus*) standen[72]. Das Kraut spielte dabei eine wesentlich größere Rolle, wahrscheinlich weil es gut zu konservieren und zu lagern war. Kraut wurde wohl in den meisten Klostergärten angebaut – im Zisterzienserstift Rein gab es neben dem Klostergarten auch einen eigenen Krautgarten (*ortus olerum*)[73] –, dennoch scheint der eigene Anbau den täglichen Bedarf des Gemüses bei weitem nicht abgedeckt zu haben, und das nicht nur im Stift Rein. Auch im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg baute man eigenes Kraut an und musste trotzdem auch welches kaufen[74]. Kraut stand bei allen hier untersuchten Klöstern nahezu täglich auf den Einkaufslisten der Küchenämter, aber auch die Ernte und Verarbeitung des Gemüses nahm in manchen Rechnungen einen wichtigen Platz ein. In den dazu sehr ausführlichen Quellen des Stiftes Rein finden sich zur Krauternte und Krautverarbeitung zahlreiche und detaillierte Bezeichnungen für die verschiedenen Vorgänge, wie man sie in vergleichbarem Ausmaß sonst eher für den Weinbau kennt[75]. Man unterschied das Krauternten oder -abschlagen (*abslahen, olus colligendum*)[76], das Krautschneiden (*secare olera*), das mit eigenen Krautmessern vorgenommen wurde[77], und das Krautsieden (*syden, chrawtsiden*) in eigenen Krautpfannen (*patella olerum*), für das man einen Holzträger benötigte (*lignarius ad olera*) und das von eigens beschäftigten Hilfskräften, den Krautsiedern (*chrawtsieder*), durchgeführt wurde[78]. Zumeist gab es einen eigenen Vorratsraum, *domus olerum* oder *krawthaws*, wie es etwa im Kloster Rein bezeichnet wurde[79], in dem man Kraut und Sauerkraut lagerte.

Hülsenfrüchte

Neben Kraut oder Kohl standen täglich noch weitere Gemüsesorten auf dem klösterlichen Speiseplan. Während die Einkäufe von Kraut oder Kohl in den hier untersuchten Klöstern ein sehr einheitliches Bild zeigen, sind in der täglichen Versorgung der

---

[72] Die eindeutige Verwendung des Begriffes *olus* für Kraut zeigen die weiteren Quellenstellen zur Verarbeitung und Lagerung von Kraut (für Konservierung und Lagerung ist Kohl ungeeignet). Die gemeinsame Verwendung beider Begriffe lässt auf eine Differenzierung schließen, so etwa in Klosterneuburg: *Item pro caulibus et oleribus ...*, StAKl, Rb 6/1b, passim für die Jahre 1342 bis 1344.

Auch in Süditalien unterschied man prinzipiell zwischen den beiden Begriffen *olus* und *caulus*, so etwa im Benediktinerkloster S. Sophia in Benevent, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim, für das Jahr 1340. Wenn in den Quellen des Klosters S. Pietro ad Aram in Neapel oder auch im Benediktinerkloster von Montpellier nur der Begriff *caulus* Verwendung findet, stellt sich hier jedoch die Frage nach den Interpretationsmöglichkeiten des Begriffes, vgl. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Intr. et Ex. 186a, Cam. Ap., Coll. 58 und Coll. 167 für S. Pietro für die Jahre 1338 bis 1343; vgl. ASV, Reg. Aven. 166, für Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier für das Jahr 1368.

[73] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188; zu den Pflanzen des Klostergartens siehe oben S. 20f.

[74] In der Abrechnung des Küchenamtes für das Jahr 1333 wurde der Geldbetrag für die Krauternte und für den Krauteinkauf vermerkt: *Item pro colligendis oleribus decime et comparatis oleribus ...*, StAKl, Rb 6/1a, fol. 27^{v}.

[75] Zu Begriffen des Weinbaues im Spätmittelalter vgl. Strebl, Mittelalterlicher Weinbau.

[76] Der Begriff *olus colligendum* in StAKl, Rb 6/1a, fol. 27^{v}, für das Jahr 1333, vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher. Edition und Kommentar 95; der Begriff *abslahen* wird im Kloster Rein für das Jahr 1405 überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188.

[77] Der Begriff *krawtmesser* scheint in den Reiner Rechnungsbüchern jedoch erst 1473 erstmals auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 189 und Anm. 334.

[78] Alle Begriffe sind für die Jahre 1400 bis 1405 aus den Quellen des Klosters Rein überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188f.

[79] Dieser ist für die Jahre 1403 bis 1406 belegt, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188.

Konvente mit anderem, die Nahrungsbasis bildendem Gemüse wie Rüben oder Hülsenfrüchten durchaus regionale Unterschiede zu sehen. Allerdings bieten die Gemüseeinkäufe nur ein unvollständiges Bild des gesamten Konsums, da der Eigenanbau sicher eine wichtige Rolle spielte.

Im Stift Klosterneuburg etwa bildeten Hülsenfrüchte, gemäß den Einkäufen, neben Fisch und Kraut den Hauptbestandteil der Ernährung. Sowohl in der vorösterlichen Fastenzeit als auch an Freitagen und Samstagen waren sie nahezu immer Teil der Mahlzeiten. Aber auch außerhalb dieser Fasttage gehörten sie oftmals zu den Gemüsegerichten. Der Klosterneuburger Schreiber unterschied in seinen Aufzeichnungen zunächst lediglich Kichererbsen (*cycera, cycerum*) vom Gesamtbegriff für Hülsenfrucht (*legumen*), erst in den etwas späteren Quellen aus den 40er-Jahren des 14. Jahrhunderts werden zusätzlich auch Linsen (*lens*) und Fisolen/grüne Bohnen (*phaselus*) genannt[80].

Hülsenfrüchte gehörten in allen hier untersuchten Klöstern zur täglichen Nahrung. Sie hatten den Vorteil, getrocknet gut haltbar zu sein, und waren somit das ganze Jahr hindurch verfügbar. Kichererbsen waren außer im Donauraum auch in Süditalien (*cicer*[81], *cecqua*[82]) und in Südfrankreich (*siser/siscer*)[83] verbreitet und standen oft auf dem klösterlichen Speiseplan. Die häufige Zubereitung von Linsen, wie sie aus dem Stift Klosterneuburg bekannt ist, hatte jedoch keine weitere Entsprechung. Dagegen waren verschiedene Sorten von Bohnen und Fisolen (grünen Bohnen) sehr verbreitet: Begriffe wie *faba* und *fabba*[84], *fresa* und *frisa*[85], oder *pon*[86] drücken eine Unterscheidung einzelner Bohnenarten aus, wenn daraus auch keine uns bekannten Sortenbezeichnungen zu erkennen sind. Für Fisolen standen die Begriffe *fabba nova*[87], *faba fracta, faba recens*[88] oder *phaselus*[89]. Sowohl in getrocknetem als auch in frischem Zustand wurden Erbsen gekauft (*pisum/pisa* und *pisum novum*)[90], aus denen man unter anderem ein Püree (*pu-*

---

[80] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg, zu den Begriffen *legumen* und *cycera/cycerum*: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176; zum Begriff *lens* in den Abrechnungen der 1340er-Jahre: StAKl, Rb 6/3, passim; zum Begriff *phaselus*: StAKl, Rb 6/1b, passim.

[81] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim, und Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[82] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[83] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[84] Zum Begriff *faba*: Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim, und Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Benediktinerstift St. Peter in Salzburg: ASPS, Hs 653, fol. 18r; zum Begriff *fabba*: Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, passim.

[85] Die Begriffe *faba* und *fresa* etwa werden in den gleichen Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel verwendet; zum Begriff *fresa*: Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; zum Begriff *frisa*: Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[86] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 191.

[87] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[88] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, passim.

[89] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1b, passim.

[90] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

reya) machte. Dieses bereitete man zum Beispiel im Benediktinerkloster von Montpellier mit Petersilie und Zwiebel zu[91].

Wurzelgemüse

Während Kraut und Kohl in jedem Kloster in gleichem Maße unter den Nahrungsmitteln belegt sind, scheint der Kauf von Rüben nur in wenigen Quellen auf. Selbst unter Berücksichtigung der in den Klöstern selbst angebauten Gemüse fallen das völlige Fehlen von Rüben in manchen Klosterrechnungen einerseits und die zahlreichen Einkäufe verschiedener Rübensorten anderenorts durchaus auf. Besondere Bedeutung kamen Rüben verschiedener Sorten im Kloster Rein zu. Sie nahmen nach Kohl und Kraut den zweiten Platz in der Gemüsenahrung ein und traten an die Stelle der Hülsenfrüchte, die in Rein auffällig wenig gekauft wurden. Die vornehmlich verwendeten Begriffe *rapula* oder *rapa* meinen zumeist wohl die gewöhnliche weiße Essrübe, differenzierte Bezeichnungen für Karotten/Mohrrüben oder rote Rüben finden sich hier erst in jüngeren Quellen[92]. Aus dem Kloster Rein kennen wir auch, ähnlich wie schon bei der Verarbeitung von Kraut und Kohl, verschiedene Arbeitsvorgänge, die auch auf den klostereigenen Anbau von Rüben hinweisen, wie etwa die Rübenernte (*de rapulis extrahendis und abzesneiden*)[93] oder der Kauf von Rübensamen (*semen rapularum, ruebsam*)[94].

Diese hervorragende Stellung der Rübe findet in anderen Quellen keine Entsprechung, auch wenn sie mancherorts etwas häufiger unter den Einkäufen zu finden ist, wie etwa in St. Peter in Salzburg[95]. Im Stift Klosterneuburg hingegen wurden Rüben (*rapula*) in geringerem Maß gekauft als etwa Hülsenfrüchte[96]. Ähnliches zeigen die neapolitanischen Quellen, die nur selten *rapa* oder *raba* auf dem klösterlichen Speiseplan aufscheinen lassen[97], ebenso rar ist der Kauf von Rettich (*radix*) verzeichnet[98]. In anderen Klöstern fehlen zu diesen Gemüsesorten jegliche Hinweise[99].

---

[91] Diese Zubereitungsarten sind aus den Küchenrechnungen des Benediktinerklosters von Montpellier überliefert: *pro pisis pro facendo pureyam ... Item pro petrocillo et pro cepis pro pureyam* [!], ASV, Reg. Aven. 166, fol. 112ᵛ; *Item pro una libra pisorum pro pureya ... Item pro sepis et pro petrocillo per dictam pureya ...*, ebd., fol. 116ʳ; zu weiteren Zubereitungsarten siehe unten S. 87.

[92] Im Kloster Rein wurde in den 1470er-Jahren zwischen *rueben* (weiße Rübe), *moernrueben, moeren wurczen* (Mohrrüben), *scherruebe* (Scherrübe) oder *rappa rubea* (rote Rübe) unterschieden, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 190.

[93] *Item 1/2 tal. de rapulis extrahendis und abzesneiden*, dieser Eintrag ist für die Jahre 1405, 1406 und auch 1450 und 1451 vermerkt, Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 190 Anm. 348.

[94] Beide Begriffe finden hier zu Beginn des 15. Jahrhunderts (1400–1409) Verwendung, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 190.

[95] Eine häufige Verwendung der Rübe ist jedoch erst für das 15. Jahrhundert sicher nachzuweisen, vgl. ASPS, Hs A 653, passim.

[96] Rüben werden nur in geringen Mengen in Gesamtlisten der Einkäufe für die Jahre 1325/1326, 1326/1327 und 1333 genannt, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 9ᵛ, 13ᵛ und 27ᵛ, auch in den täglichen Abrechnungen der 1330er- und 1340er-Jahre scheinen keine regelmäßigen Einkäufe dieser Gemüsesorte auf, vgl. Rb 6/1b, passim, und Rb 6/3, passim.

[97] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim, für die Jahre 1341–1343 sowie Cam. Ap., Coll. 58, passim, für die Jahre 1338–1339.

[98] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[99] So etwa in den Benediktinerklöstern von Montpellier und S. Sophia in Benevent, vgl. ASV, Reg. Aven. 166, und Cam. Ap., Coll. 59.

Zwiebelgemüse

Die gewöhnliche Zwiebel (*cepa/cepum* aber auch *sepa/sepum* oder *seppa/seppum*)[100] war im Alpen- und Donauraum ebenso wie in Süditalien und Südfrankreich gleichermaßen verbreitet und wurde regelmäßig in den Klosterküchen für verschiedene Gerichte verwendet. Sie wurde relativ oft gekauft und zählte zu den eher kostengünstigen Gemüsesorten, dennoch wurde sie scheinbar in jeweils eher geringen Mengen verwendet. Man nahm sie als Zutat zur Speisenzubereitung, wie etwa für Erbsengerichte oder das bereits erwähnte Erbsenpüree, kannte aber auch ihre Verdauung fördernde Wirkung, wie eine Anmerkung aus den Rechnungsbüchern des Klosters S. Sophia in Benevent erkennen lässt[101]. In den Klosterneuburger Quellen wird Zwiebel zumeist gemeinsam mit Äpfeln (*pro pomis et cepe*) aufgelistet[102], in anderen Rechnungsbüchern ebenfalls meist gemeinsam mit anderen Gemüsesorten oder Kräutern unter einem Rechnungsposten zusammengefasst, woraus sich ein relativ geringer Stellenwert innerhalb der Rechnung erklärt, der wiederum nicht nur einen geringen Preis, sondern zumeist auch geringe Mengen vermuten lässt; eine Ware, die eben mit anderen „mitgekauft" wurde. Diese Form der Verzeichnung war auch bei der Rechnungseintragung von Kräutern üblich[103].

Weitere lauchartige Gemüse, wie Porree oder Knoblauch, sind im Alpenraum oder nördlich der Alpen für die Klosterküchen nicht überliefert. Anders stellt sich die Situation in südfranzösischen und süditalienischen Konventen dar: Lauch oder Porree (*porrum/porrus* oder *porum/porus*) wurden zum Beispiel als zweites Gemüse zu Kraut, Kohl oder auch Spinat gekauft[104], oder man bereitete ihn als Gemüsespeise zu[105]. Knoblauch (*allium, alium, alleum, aleum*)[106] wurde unregelmäßig und in eher geringen Mengen gekauft. Er fand eine kräuterähnliche Verwendung und wurde zur Zubereitung von Speisen, wie wir aus Montpellier erfahren, etwa zur Bereitung einer *salsa*, gebraucht[107].

---

[100] Die Verwendung des Begriffes *cepa/cepum* überwiegt, in den Quellen des Benediktinerkonvents von Montpellier scheint auch der Begriff *sepa/sepum* auf, ASV, Reg. Aven. 166, passim; in den Rechnungsbüchern des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel wird außerdem auch der Begriff *seppa/seppum* verwendet, dazu v. a. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, passim.

[101] *Item in cepis pro conato* ... meint wohl einen verdauungsfördernden Vorgang, ASV, Cam. Ap., Coll. 59, fol. 160^{r}.

[102] Dazu v. a. StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[103] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; in allen Rechnungsbüchern scheinen diese zusammengefassten Rechnungsposten auf.

[104] Besonders deutlich ist dies in den Quellen von S. Pietro ad Aram zu sehen, vgl. v. a. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 160^{r}–187^{v}, und Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, fol. 100^{r}–104^{v}.

[105] Aus Montpellier ist zum Beispiel die Zubereitung eines Gemüsebreies oder -pürees bekannt: *Item in una libra pororum pro facendo pureya* ..., ASV, Reg. Aven. 166, fol. 119^{r}.

[106] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim, und Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[107] Eine Sauce im weitesten Sinne, siehe auch unten S. 87. *Item pro alliis pro facendo salsam* ..., ASV, Reg. Aven. 166, fol. 112^{v}, Eintragung zu Sonntag, 11. Juni 1368.

Weitere Gemüse

Neben Kraut und Kohl kennen wir vor allem aus dem südeuropäischen Raum die Verwendung von weiterem Blattgemüse. Auf dem klösterlichen Speiseplan standen Spinat (*espinargi[us]*[108], *spinargi[us]*, *spinaci[us]*, *spinarci[us]*)[109], Kopfsalat (*lactuca*)[110] und andere Blattgemüse (*foleum, foleum molle*)[111].

Bemerkenswert ist außerdem die häufige Zubereitung von Kürbis (*cucurbita*[112], *cucurbida*[113]), die sich in Süditalien und Südfrankreich nachweisen lässt[114]. Bereits ab dem Frühsommer wurde dieses Gemüse regelmäßig bis zum Herbst für die Klosterküche gekauft[115]. Der Terminus *cucurbita* stellt den Oberbegriff der Kürbisgewächse (Cucurbiteae) dar, die genaue Sorte lässt sich hier nicht bestimmen. Man unterschied jedoch zwischen *cucurbita* und *cucuci(a)*, womit ebenfalls eine aus der Familie der Cucurbiteae stammende Gurken- oder Kürbissorte bezeichnet wurde[116].

Fleisch

Obwohl die *Regula Benedicti* vorsah, sich des Genusses vom Fleisch vierfüßiger Tiere zu enthalten[117], und auch andere Normen klösterlichen Lebens zumindest eine diesbezügliche Mäßigung bei der Nahrungsaufnahme forderten, war es in den Klöstern des 14. Jahrhunderts durchaus üblich, außerhalb der Fasttage Fleisch zu essen[118]. Bemerkenswert ist dabei weniger die Quantität – es ist keineswegs von Völlerei zu sprechen –, sondern vielmehr die reiche Vielfalt der Fleischsorten, die zur Verfügung standen. Die Mannigfaltigkeit der Speisen, die sich auch in der Differenzierung der einzelnen Fleischteile widerspiegelt, war für die mittelalterliche Küche bezeichnend. Gerade diese Vielfalt der Fleischspeisen und deren reiche Zutaten an Gewürzen und Kräutern ließen die mit-

---

[108] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

[109] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

[110] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[111] Diese in den Quellen des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel genannten „Blätter" und „zarten Blätter" lassen sich nicht genau bestimmen, es scheint sich jedoch um eine Gemüsesorte oder Kräuterart zu handeln, zu *foleum* vgl. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, passim; zu *foleum molle* vgl. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[112] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[113] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[114] Im steirischen Kloster Rein gibt es keine Kürbiseinkäufe, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 187–191.

[115] In Montpellier und S. Pietro ad Aram ist der Kürbis bereits ab Juni verzeichnet, in S. Sophia in Benevent beginnen die Einkäufe im August, vgl. ASV, Reg. Aven. 166, fol. 11^{v}–118^{r}, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, fol. 86^{r}–92^{r}, und Coll. 59, fol. 145^{r}–146^{v}.

[116] Dieser Begriff wird allein in den Rechnungen aus S. Pietro ad Aram für die Jahre 1338 und 1339 genannt und bezeichnet wohl, nach seiner Stellung innerhalb des Textes, ein Gemüse, das hauptsächlich im Spätsommer gekauft wurde, vgl. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, v. a. fol. 79^{r}–83^{v}.

[117] *Carnium vero quadripedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio, praeter omnino debiles aegrotos,* Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 110).

[118] Siehe dazu unten S. 99–122.

telalterliche Küche oft mit einer gewissen Maßlosigkeit gleichsetzen. Tatsächlich birgt aber gerade das Thema Fleischkonsum einige Unsicherheitsfaktoren, wie etwa die Größe der Tiere, die eine allgemein gültige Aussage über das Quantum des tatsächlichen Fleischkonsums im Mittelalter kaum möglich machen.

Was lässt sich aus den Quellen des 14. Jahrhunderts nun tatsächlich ersehen? In allen hier untersuchten Klöstern war man mit Fleisch gut versorgt, über dessen Verzicht im Einklang mit den jeweiligen Fastengeboten wird später noch zu sprechen sein[119]. Die Sortenvielfalt ist nicht in allen Quellen gleichermaßen verzeichnet. Wie zuvor bereits beim Fisch zu sehen war, wurde auch hier oftmals nur der Sammelbegriff *caro* verwendet, eine detaillierte Auflistung zu einzelnen Fleischsorten ist nur regional und zeitlich begrenzt überliefert[120]. Hinzu kommen weitere Unsicherheitsfaktoren, wie etwa der Kauf und die Haltung von Nutztieren, deren Erwerb, wie Jaritz für das Kloster Rein nachgewiesen hat, ebenfalls in den Rechnungsbüchern verzeichnet wurde, wobei hier jedoch keine exakte Trennung zwischen Schlachtvieh und Arbeitsvieh vollzogen wurde[121]. Eine wichtige Rolle nahmen auch äußere Umstände ein, die auf die Ernährungsweise Einfluss hatten, etwa ob Gäste zu bewirten waren[122]. Generell lässt sich der Fleischkonsum aus den Wirtschaftsquellen durchaus erschließen, detaillierte Darstellungen zu Fleischsorten und Speisen bleiben jedoch auf einige exemplarische Konvente beschränkt.

Fleisch vierfüßiger Tiere

Die am häufigsten verwendeten Fleischsorten waren Rind, Kalb und Schwein. Alle diese drei Sorten wurden in verschiedenen Regionen gleichermaßen gegenüber anderem Fleisch bevorzugt zubereitet, etwa im Stift Klosterneuburg ebenso wie in S. Pietro ad Aram in Neapel. Aber sie waren keineswegs die einzigen, die für Fleischspeisen verwendet wurden. Die Vielfalt war groß, und es wurden nicht nur bei Festmählern die verschiedensten Fleischspeisen aufgetischt.

Bei Rindfleisch unterschied man zwischen Rind/Ochse (*bos*[123], *car bovina*[124], *caro bovina*[125]), Kalb (*vitulus*)[126] und auch Stier (*thaurus*)[127]. Das Fleisch wurde oft in Teil-

---

[119] Siehe unten S. 91–93 und S. 99–122.

[120] Die Verwendung des Begriffs *caro* beziehungsweise *quaro* sowie der jeweiligen Fleischsorten lässt sich hier keineswegs auf einzelne Orden, Klöster, regionale oder temporäre Abschnitte beschränken. Vielmehr kamen alle Formen in den meisten Klöstern vor, so zum Beispiel im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel, in dessen Quellen im gleichen Zeitabschnitt der 30er- und 40er-Jahre des 14. Jahrhunderts beide Varianten überliefert sind, vgl. ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim. Ähnlich ist auch die Überlieferung für das Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier. Hier wurde hauptsächlich der Sammelbegriff *caro* und auch *quaro* verwendet, nur wenige Male sind auch Fleischsorten, wie zum Beispiel Ziege oder Schaf, genannt, ASV, Reg. Aven. 166, passim; vgl. auch unten S. 113–116.

[121] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 176.

[122] Vgl. dazu oben S. 36–42 und die dort angeführten Beispiele.

[123] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 176; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653.

[124] StAKl, Rb 6/1a, passim.

[125] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 176.

[126] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3.

[127] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 176, für das Jahr 1399.

stücken gekauft, in Viertel (*quartus*), Hälften (*dimidium*)[128] oder in kleineren Stücken (*frustum*)[129]. Man unterschied beim Kauf zwischen ganzen Tieren und dem bereits zugerichteten Hauptkörper (*venter vitulinus*)[130] oder Innereien, wie etwa Kutteln (*tripa*)[131]. Der *venter* war zumeist im Verhältnis zum ganzen Tier relativ teuer, die Preise eines *venter vitulinus* oder, wie noch zu sehen sein wird, eines *venter agnelli,* des Lammfleisches, konnten die Kosten für ein ganzes Tier übertreffen[132].

Dass man einzelne Fleischteile bereits fertig zugerichtet kaufen konnte, wird auch durch archäozoologische Untersuchungen von Tierknochenfunden in Speiseabfällen bestätigt. So zeigen etwa die Funde aus dem Dominikanerinnenkloster in Tulln an den Knochenresten Spaltflächen von Schlachtvorgängen in typischen, wiederholten Fragmentationsmustern, die für Abfallfunde aus der Versorgung größerer Personengruppen charakteristisch sind. Sie machen eine Bearbeitung durch einen professionellen Fleischer wahrscheinlich und deuten auf Einkäufe bei Fleischhauern hin, die auch aus schriftlichen Quellen für das Spätmittelalter belegbar sind[133].

Die klösterlichen Rechnungsbücher bezeugen zwar den Kauf von zugerichtetem Fleisch und von Fleischteilen, geben jedoch keinen genauen Aufschluss über die Bezugsquellen. Es gab auch in den Klöstern selbst Arbeit für Fleischhauer (*carnifex*[134], *cesor*[135]), sie gehörten jedoch nicht zu dauerhaft entlohnten Arbeitern, sondern wurden extra bezahlt. Ihre Löhne sind in den Küchenausgaben mit jährlich eher geringen Geldbeträgen verzeichnet, vermutlich wurden sie zumeist nur kurzfristig, wohl zur Schlachtzeit benötigt. So betragen die Ausgaben für den Fleischhauer in den Klosterneuburger Rechnungsbüchern jeweils etwas mehr als 4 Pfund Wiener Pfennig pro Jahr[136]. Einen Hinweis auf Fleischerarbeiten zeigen auch Quellen des Stiftes St. Peter in Salzburg, in denen unter den Küchenausgaben Messer für den Fleischer (*cultricus carnife*[*cis*]) aufscheinen[137].

---

[128] Sowohl *quartus* als auch *dimidium* waren in Klosterneuburg und in Neapel als Mengenangabe gebräuchlich; zum Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; zum Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, beide passim.

[129] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[130] Der Begriff *venter* kann sowohl Körper als auch Bauch bedeuten. Da Bauchfleisch bei Rind und, wie noch zu sehen sein wird, bei Lamm kein eigenes Fleischstück bezeichnet – im Gegensatz zum Schweinefleisch, hierfür gibt es aber mit *berna* einen eigenen Begriff – und der Preis für *venter* immer höher angesetzt wurde als für das ganze Tier, ist anzunehmen, dass es sich hierbei eher um den, wohl bereits fertig zugerichteten, Hauptkörper des Tieres – also alle stark fleischhaltigen Teile – handelte. Im 14. Jahrhundert findet sich dieser Begriff vor allem in den Klosterneuburger Quellen, vgl. StAKl, Rb 1/1, 6/1a und 6/1b, alle passim, und etwas seltener in jenen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[131] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[132] Zu Lamm siehe unten S. 63.

[133] Kunst–Galik, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 249f. Zu Fleischhauern allgemein vgl. Desportes, Food Trades 284f. Zum Fleischtransport und der Versorgung mit Nahrungsmittel siehe oben S. 27–30.

[134] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[135] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182.

[136] Abrechnung des Jahres 1325/1326: *Item cesoribus per annum 4 tal. 54 den.*, StAKl, Rb 6/1a, fol. 9^{v}; Abrechnung des Jahres 1326/1327: *Item cesoribus per annum 4 tal. 54 den.*, StAKl, Rb 6/1a, fol. 13^{v}.

[137] ASPS, Hs A 653, fol. 59^{v} [=76^{v} nach zweiter Foliierung] für das Jahr 1383. Für die zweite Hälfte des 15. Jahrhunderts sind ähnliche Einträge aus dem Zisterzienserstift Rein überliefert: *Item 2 fill mezzer carnifici ...*, Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

Das Schweinefleisch (*porcus*[138], *caro porchina*[139]) wurde wie Rind und Kalb nach verschiedenen Fleischteilen benannt, man kaufte auch hier Teilstücke (*frustum*)[140] oder Fleisch nach Gewicht (*rotulus/rotulum*)[141], einzelne Stücke wie der zugerichtete Schweinekorpus (*venter porcinus*)[142], der auch in Hälften angeboten wurde[143], oder das Bauchfleisch, die Speckseite (*berna*[144], *perna*[145]). Auch Schweinsfüße (*ungulae*[146], *pedes porchini*[147]) wurden verarbeitet, man konnte sie kochen und entweder aus dem Fleisch eine Speise zubereiten oder eine Art Sulz daraus herstellen[148]. Unterschieden wurde dabei stets auch zwischen ausgewachsenen Schweinen (*porcus*) und Ferkeln (*porcellus*)[149].

Es wurden aber auch zubereitete Fleischstücke angeboten, man konnte Speck (*lardum*[150], *lardo*[151]) oder sogar bereits fertigen Schweinsbraten (*assatura porcina*[152], *sweineinpraten*[153]) erwerben. Der Küchenmeister des Klosters St. Emmeram etwa gab 16 Pfennige *pro carnibus porcinis videlicet Pruefleisch* aus. Dabei handelte es sich entweder um bereits zubereitetes, gekochtes Fleisch, oder der Terminus bezeichnete einen bestimmten Teil Schweinefleisch, den man eben bevorzugt als „Brühfleisch" (also wohl gekocht) zubereitete[154]. Ebenso gab es Würste (*salsucium*)[155] und Würstchen (*toma*)[156] zu kaufen, deren Bestandteile allerdings nicht überliefert sind. Das bei der Fleischverarbei-

---

[138] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 177f.; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, beide passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[139] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[140] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[141] Diese Gewichtseinheit war vor allem in Italien gebräuchlich, ein *rotulus* entsprach in den Regionen Benevent und Neapel umgerechnet etwa 0,9 kg, vgl. Zupko, Italian Weights and Measures 229.

[142] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[143] Ein halber Schweinerumpf kostete in Klosterneuburg zwischen 37 und 72 Wiener Pfennig, Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[144] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[145] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 177f.

[146] Der Begriff *ungula* lässt auch die Bedeutung Kalbsfüße zu, Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[147] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[148] Strebl, Klosterneuburger Rechnungsbücher 170.

[149] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 177.

[150] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

[151] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1b, passim.

[152] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[153] Im Zisterzienserstift Rein wurde anlässlich der Visitation des Ebracher Abtes 1401 ein Schweinebraten serviert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 178.

[154] Das *pruefleisch* kaufte man anlässlich der Abtwahl in St. Emmeram 1358, Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57 Anm. 17.

[155] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim

[156] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 109r.

tung gewonnene wenig qualitätsvolle Schmalz (*arvina*)[157] oder der Talg (*sepum*)[158] wurden weniger zur Speisenzubereitung verwendet, sie dienten vor allem als Beleuchtungs- oder als Schmiermittel[159]. Neben diesen Bezeichnungen für Schmalz findet sich auch der Begriff *sagimen*, der in seiner ursprünglichen Bedeutung Schweineschmalz bezeichnet[160]. Auch wenn für die Speisenzubereitung – zumindest im Alpenraum und nördlich der Alpen – durchaus Butterschmalz (*butirum*)[161] verwendet wurde, so nahm man ebenso hochwertiges Schweineschmalz (*sagimen*). Die Haltbarkeit der Fette stand dabei nicht im Vordergrund, da man, wie die vorliegenden Quellen zeigen, regelmäßig frische Waren kaufen konnte. Dennoch verwendete man auch eingesalzenes Fleisch (*caro salssa*), es stand jedoch nur selten auf den Einkaufslisten[162].

Neben den häufig gekauften Fleischsorten Rind, Kalb und Schwein gab es eine Reihe weiterer Sorten, die zwar nicht in gleichem Ausmaß, jedoch regelmäßig unter den Einkäufen für die Klosterküchen zu finden waren. Hier sind vor allem die Ziege (*edus*[163], *hedus*[164], *edulus*[165], *edilus*[166], *chicz*[167]) und der Ziegenbock (*crestatus, caro crestatina*)[168] zu nennen. Von der Ziege wurden zumeist ein oder zwei ganze Tiere gekauft[169], seltener Viertel (*quartus, cartus*)[170] oder, wie die Rechnungsbücher aus S. Pietro ad Aram in Neapel belegen, auch Teile, wie etwa ein Ziegenkopf (*caput de edulo*)[171].

---

[157] In den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg wird Schmalz vor allem in den Jahren 1324–1327 genannt, StAKl, Rb 6/1a, passim; im Zisterzienserstift Rein hingegen taucht dieser Begriff erst im beginnenden 15. Jahrhundert auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[158] Neben *sepum* wird in den Quellen des Zisterzienserklosters Rein für das beginnende 15. Jahrhundert auch Unschlitt (*unslyd*) genannt, dessen eigentlicher Verwendungszweck hier aber unklar bleibt, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179f.

[159] Dazu auch Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 180, mit einigen Beispielen für die Verwendung als Schmiermittel.

[160] Der Begriff *sagimen* findet sich in den Quellen des Alpenraumes und nördlicher Alpen, so zum Beispiel in den Quellen des Stiftes Klosterneuburg, StAKl, Rb 1/1, 6/1a und 6/1b, alle passim, für das 14. Jahrhundert. Im Zisterzienserstift Rein taucht der Begriff *sagimen* zu Beginn des 15. Jahrhunderts erstmals auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179. In den Rechnungen des Benediktinerstiftes St. Peter in Salzburg ist er aus der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts überliefert, ASPS, Hs A 653, fol. 1^{v}–14^{r}, für die Jahre 1365 und 1366.

[161] Dieser Begriff ist nur aus dem Zisterzienserstift Rein überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[162] Im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel wurde es in den Jahren 1338 bis 1339 nur ein Mal vom Küchenamt gekauft, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 155^{v}.

[163] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim, vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 178; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 105^{v}.

[164] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[165] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[166] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 111^{r}.

[167] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[168] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[169] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 1/1, 6/1a und 6/1b, alle passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[170] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 105^{v}.

[171] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 167^{r}–168^{v} und 182^{r}.

Kopffleisch war sehr kostengünstig und wurde wohl vornehmlich gekocht zubereitet[172]. Ziegenbock kaufte man in Neapel im Allgemeinen nach Gewicht, dem *rotulus*, der in Süditalien etwa dem Gewicht von 0,9 Kilogramm entsprach, oder nach Teilstücken (*venter crestatinus*)[173]. Weiters wurden Lamm (*agnellus*[174], *agnetus*[175]), Schaf (*muto*)[176] und Hammel (*castro*)[177] gekauft, im Alpen- und Donauraum, besonders in Klosterneuburg, stand dieses Fleisch häufig auf dem Speiseplan. Lämmer oder Lämmchen (*agnicula*[178], *frisching*[179]) wurden im Ganzen oder zugerichtet gekauft (*venter agnelli, venter agniculae*)[180]. Davon nahm man zumeist ein oder zwei Stücke, wenn zahlreiche Gäste zu versorgen waren auch mehr, oder man kaufte Lammkeule (*pewch*)[181]. Hammel wurde ebenfalls entweder in zugerichteten Stücken (*venter castronis, venter castratanus, venter castratinus*)[182] oder ebenfalls als ganzes Tier angeboten, Schaffleisch hingegen kaufte man in Montpellier auch nach Viertel (*carton*[*um*])[183]. Der sehr regelmäßige Kauf von Lammfleisch in Klosterneuburg ist zwar in dieser Dichte in keinem anderen Kloster zu finden[184], dennoch lässt sich die Annahme, Zucht und Verwertung von Ziegen wären im Spätmittelalter zu Gunsten des Schafes zurückgegangen und auf steinige und gebirgige Gegenden beschränkt geblieben, an Hand der hier untersuchten Quellen nicht verifizieren. Sowohl im steirischen Rein als auch in Neapel überwog der Kauf von Ziegen gegenüber jenem von Lämmern und Schafen[185].

Lamm wurde zwar zu Ostern mehr gekauft als das übrige Jahr, andere Fleischsorten wie Rind, Kalb und Schwein blieben jedoch unabhängig von der Jahreszeit – ausgenom-

---

[172] In Neapel wurde für einen Ziegenkopf zwischen 1/2 und 2 Grani bezahlt, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 167^{r}–168^{v} und 182^{r}; zu weiteren Fleischpreisen siehe die Tabelle unten S. 66.

[173] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 173^{r} und passim; zu *rotulus* vgl. Zupko, Italian Weights and Measures 228f.

[174] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 1/1, 6/1a und 6/1b, alle passim; im Zisterzienserstift Rein ist der Begriff erst für das beginnende 15. Jahrhundert überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 178.

[175] Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[176] Der Begriff *muto* kann für Schaf und für Hammel stehen; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 108^{r}.

[177] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[178] Dieser Begriff ist nur aus den Rechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg überliefert, StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[179] Jaritz stellte im Zusammenhang der Quellenstellen fest, dass der Begriff *frisching* in diesem Fall nur ein junges Lamm und kein anderes Jungtier bezeichnet, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 178.

[180] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, passim.

[181] Jaritz konnte im Fall der Reiner Rechnungen den Begriff *pewch* aus dem Textzusammenhang eindeutig als Keule/Schlegel vom Lamm identifizieren, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 178.

[182] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[183] *Item pro 19 cartonis mutonis qui ponderaverunt 46 lib.*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 108^{r}. Die 19 Schaf-Viertel hatten umgerechnet ein Gewicht von rund 20 Kilo (1 *libra* entsprach im südfranzösischen Raum des 14. Jahrhunderts etwa der Menge von 400 Gramm, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 74).

[184] Archäozoologische Untersuchungen des Dominikanerinnenklosters in Tulln zeigten für das 15. Jahrhundert ebenfalls eine vermehrte Verwendung von Schaffleisch im Vergleich zu anderen Fleischsorten, vgl. Kunst–Galik, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 250, die dies allerdings auf die ländliche Gegend, im Gegensatz zum starken Rindfleischhandel im städtischen Raum des 15. Jahrhunderts, zurückführen.

[185] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179, geht ausführlich auf diese Annahme von Heyne, Hausaltertümer 2 186, ein.

men natürlich Fastenzeit und Fasttage – regelmäßig auf dem Speiseplan. Gleiches gilt für Ziegen- und Hammelkäufe, anders war die Situation nur beim Wild.

Das Wildbret (*ferina*)[186] nahm einen besonderen Stellwert ein. Die Frage, ob es sich im 14. Jahrhundert noch tatsächlich um die „Herrenspeise" des Mittelalters handelte[187], ist in der monastischen Ernährung dieser Zeit wenig relevant. In jedem Konvent, vornehmlich unter den Äbten und Pröpsten, finden sich in jedem Fall Angehörige des Adels, daher lassen sich keine Rückschlüsse hinsichtlich des Wildbrets als Nahrung anderer sozialer Schichten ziehen. Massimo Montanari sah für das Frühmittelalter den sozialen Unterschied beim Konsum von Fleischspeisen weniger in der Tatsache, ob man Wildbret aß oder nicht, sondern vielmehr in der Zubereitungsart. Während das bäuerliche Volk eher Fleischprodukte, also Würste, oder gekochtes Fleisch verzehrte, wurde in adeligen Kreisen klassenbewusst vor allem auf Spießen oder über dem Feuer gebratenes Fleisch bevorzugt. Es ist davon auszugehen, dass auch Bauern Fleisch aßen, wohl hauptsächlich Schwein, aber auch sie hatten die Möglichkeit, Wild zu essen, wenn auch sicher nicht im gleichen Ausmaß wie der Adel[188].

Literarische Zeugnisse des deutschsprachigen Raumes zeigen gegen Ende des 13. Jahrhunderts eine Durchlässigkeit der Standesgrenzen im Bereich der Ernährung. Seifried Helbling beschreibt in einem seiner Gedichte auf satirische Weise den Untergang des Landes, wenn nun die Bauern wie die Herren essen:

„Den Bauern bestimmt man zur Speise
Fleisch und Kraut und Gerstenbrei;
ohne Wildbret sollten sie sein,
am Festtag Hanf, Linsen und Bohnen;
Fisch in Öl sollten sie schon
die Herren essen lassen, das war so Brauch.
Nun essen sie mit den Herren
alles, was man Gutes finden kann.
Das ist für das Land ein Hagelschlag."[189]

Hugo von Trimberg unterstreicht in seinem Werk *Der Renner*, dass jeder Stand bei seinem Essen bleibe:

„Mancher Bauer wird grau wie Schimmel
und hat nie Blancmanger gegessen,
Feigen, Hausen, Mandelkerne:
Rüben und Sauerkraut aß er gern,

---

[186] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 180. In den Quellen des Stiftes St. Peter in Salzburg wird Wildbret erst ab dem Jahre 1445 unter dem Begriff *wildpolt* erwähnt, vgl. ASPS, Hs A 654 [ohne Foliierung].

[187] HEYNE, Hausaltertümer 2 238. Zur Bedeutung der Speisen, besonders des Wildbrets, in der sozialen Hierarchie vgl. MONTANARI, Peasants, Warriors, Priests, sowie DERS., Die Dreiständeordnung des Mittelalters 60f.

[188] MONTANARI, Alimentazione e cultura 45, und DERS., L'alimentazione contadina, bes. 232–236.

[189] Seifried Helbling 8, Vv. 880–888 (ed. SEEMÜLLER 213), Übersetzung nach EHLERT, Kochbuch des Mittelalters 11.

und es war ihm manchmal recht wohl
bei einer Rinde von Haferbrot
wie einem Herrn bei Wild und Schlachtfleisch."[190]

Wenn nun, wie Ehlert an Hand dieser literarischen Quellen feststellte, Rüben und Sauerkraut die Nahrung der Bauern waren und generell mehr Gemüse im bäuerlichen Bereich gegessen wurde, das Wildbret jedoch den Herren vorbehalten war[191], so wäre die Ernährung in den Klöstern des 14. Jahrhunderts eine Mischung aus beidem. Das vorherrschende Gemüse und das gebratene Fleisch und Wildbret machten aus dem Klosteressen sowohl Bauern- als auch Herrenspeise.

Bemerkenswerterweise beschränken sich die Quellennennungen von Wildeinkäufen auf den Alpen- und Donauraum. In den süditalienischen Quellen wird kein Wild verzeichnet, auch jagdbare Vögel sind wenig vertreten, jedoch werden nicht in allen Rechnungsbüchern gleichermaßen Fleischsorten überhaupt differenziert.

Wild stand vom Frühsommer bis in den Winter immer wieder auf dem Speiseplan[192]. Detaillierte Angaben, was unter dem Begriff *ferina* zu verstehen war, sind jedoch nicht überliefert. Da gleichzeitig Vogelarten, wie Fasan oder Rebhuhn, genannt werden, lässt sich erschließen, dass es sich bei *ferina* wohl um vierfüßige Tiere handelte. Außerdem wurden auch Hase (*lepus*)[193] und Eichhörnchen (*asperiolus*[194], *asperolus*[195]) gesondert vom Wild verzeichnet. Die Theorie, man habe die Eichhörnchen wohl wegen des Felles und nicht des Fleisches wegen gekauft, das gar nicht beliebt gewesen sei[196], kann nach den untersuchten Quellen ebenso wenig bestätigt werden, wie die Annahme, man habe Eichhörnchenfleisch nur aus medizinischen Gründen zu sich genommen[197]. Im Stift Klosterneuburg etwa bereicherten Eichhörnchen den Speiseplan in den Wintermonaten, und das nahezu ausschließlich, wenn hohe Gäste – etwa der Passauer Bischof oder Ludwig der Bayer – anwesend waren. Ein Umstand, der, gemeinsam mit den weiteren reichen Speisen, die an solchen Tagen geboten wurden, eher auf eine Delikatesse denn auf eine kulinarische Notlösung schließen lässt. Ebenso wie Eichhörnchen wurden auch Hasen vornehmlich in den Wintermonaten auf den Speisezettel genommen[198].

Die oft zitierten Biber, Fischotter oder Wasservögel, die als Fisch betrachtet wurden, um sie in der Fastenzeit essen zu können, finden in den klösterlichen Quellen des untersuchten Zeitraumes keine einzige Erwähnung. Erst aus der frühen Neuzeit sind sowohl entsprechende Speisezettel, etwa mit Schildkrötenspeisen[199], als auch deren archäozoologische Belege bekannt. Funde aus dem 17. Jahrhundert belegen für das steiri-

---

[190] Hugo von Trimberg, Der Renner, Vv. 9813–9819 (ed. EHRISMANN 2 16), Übersetzung nach EHLERT, Kochbuch des Mittelalters 11.

[191] Nach Ehlert wurden besonders Rüben, Kohl und Sauerkraut in großen Mengen im bäuerlichen Bereich verzehrt, vgl. DIES., Kochbuch des Mittelalters 11f.

[192] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[193] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Zisterzienserstift Rein: JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 181.

[194] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Zisterzienserstift Rein: JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 181.

[195] Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[196] HEYNE, Hausaltertümer 2 237f., vgl. auch JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 181.

[197] STREBL, Klosterneuburger Rechnungsbücher 245.

[198] StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[199] ZEIRINGER, Nahrung und Speisen im Cistercienserstift Neuberg 128.

sche Zisterzienserkloster Neuberg an der Mürz[200] ebenso wie für die niederösterreichische Kartause Mauerbach die Haltung von Schildkröten, die durch Rechnungen der Klöster aus der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts über den Kauf der Tiere bestätigt werden[201].

Zum Preisverhältnis der Fleischsorten können nur bedingt Aussagen gemacht werden. Unbekannte Faktoren, wie Größe der Tiere, ungenaue Mengenangaben sowie die Frage der Umrechnung einzelner Währungen, spielen hierbei eine Rolle. Vergleiche lassen sich daher nur innerhalb einer Region oder eines Klosters ziehen. Als ein Beispiel seien hier die wichtigsten Fleischsorten, die im Stift S. Pietro ad Aram in Neapel Verwendung fanden, im Preisverhältnis zueinander dargestellt[202]:

Tabelle 3: Preisverhältnis der häufig konsumierten Fleischsorten des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel für die Jahre 1338–1339

Fleischsorte	*Menge*	*Preis*
Schwein	1 *rotulus*	2,125 Grani
Kalb	1 *rotulus*	1,83 Grani
Rind	1 *rotulus*	1,5 Grani
Ziege	1 *rotulus*	1,5–3 Grani
Ziege	1 Tier	10 Grani
Ziege	1 *venter*	1 Grano

1 *rotulus* entsprach etwa 0,9 Kilogramm[203].

Trotz aller Essensbestimmungen und Beschränkungen des Fleischverzehrs zeigen die Abrechnungen der Klöster einen regelmäßigen Konsum der verschiedensten Fleischsorten[204]. Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Ziege wurden am häufigsten zubereitet. Über die eigene Nutztierhaltung wissen wir wenig, die Untersuchungen müssen sich auf die Zukäufe der Klosterküchen beschränken. Doch auch aus diesen lässt sich erkennen, welche Fleischsorten generell bevorzugt wurden. Das Ergebnis ist überraschend: Aus den beiden Klöstern mit den aussagekräftigsten Aufzeichnungen zum Fleischkonsum, den Augustiner-Chorherrenstiften in Neapel und in Klosterneuburg, lässt sich das Verhältnis der gekauften Fleischsorten zueinander im jeweiligen Kloster, hinsichtlich der Frequenz des Einkaufs, gut dokumentieren. In Neapel wurden in den 30er-Jahren des 14. Jahrhunderts die verschiedenen Fleischsorten in folgendem Verhältnis gekauft[205]:

---

[200] Lehner, Die Klosterküche von Neuberg 29f.

[201] Kunst–Galik, Essen und Fasten in Klöstern aus archäozoologischer Sicht 253f.

[202] Die Tabelle gibt durchschnittliche Preise der Jahre 1338–1339 wieder, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[203] Zupko, Italian Weights and Measures 228–230.

[204] Zu den Essensgeboten vgl. unten S. 97–117.

[205] Der Vergleich basiert auf den Rechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel für die Jahre 1338–1339 und jenen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg für die Jahre 1332–1335, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, und StAKl, Rb 6/1a. In den Jahren 1336–1337 geht in Klosterneuburg der Konsum von Rindfleisch etwas zu Gunsten des Schweinefleisches zurück, dagegen wird etwas weniger Lamm im Vergleich zu Kalb verzehrt, vgl. StAKl, Rb 6/1a.

Rind	:	Kalb	:	Schwein	:	Ziege	:	Lamm
2	:	6	:	13	:	3	:	0

In Klosterneuburg hingegen zeigt der Vergleich der gekauften Fleischsorten ein anderes Ergebnis:

Rind	:	Kalb	:	Schwein	:	Ziege	:	Lamm
3	:	4	:	2	:	2	:	4

Der Vergleich zeigt, dass etwa in Süditalien – anders als man es gemäß den heutigen Essgewohnheiten erwarten würde – wesentlich mehr Schweine- als Rindfleisch gekauft wurde. Im Donauraum hingegen verzehrte man viel weniger Schwein, jedoch ebenso oft Kalb- wie Lammfleisch, Letzteres wiederum fehlt in den Quellen Neapels völlig.

Geflügel

Die Unterscheidung der verschiedenen Geflügel- und Vogelarten ist in den klösterlichen Rechnungsbüchern mindest ebenso detailreich wie jene der Vierfüßer[206]. Von den üblichen Hausgeflügelarten, wie etwa Huhn, bis zu jagdbaren Vögeln oder Singvögeln ist eine breite Palette an Geflügel auf den klösterlichen Speiseplänen zu finden. Und da es sich bei den Einkäufen gewöhnlich um ganze Tiere handelte, sind auch Mengen und Preise bei diesen Fleischsorten gut vergleichbar.

Das Verbot der Benediktregel, Fleisch vierfüßiger Tiere zu verzehren, sowie dessen mögliche Umgehung, indem man auf Geflügel auswich, spielte hier keine Rolle[207]. Der Verzehr von Fleisch war generell üblich, an Fasttagen jedoch wurde Geflügel ebenso wenig gegessen wie andere Fleischsorten. Eine Ausnahme bildete dabei die Krankennahrung. Sowohl in der Benediktregel als auch in späteren Consuetudines verschiedener Klöster gab es eine ausdrückliche Ausnahme der Speisengebote für kranke und gebrechliche Mitbrüder, ihnen durften auch an Fasttagen Fleischspeisen zur Stärkung gereicht werden[208]. Bei den Einkäufen des Küchenamtes wurde zuweilen auch gesondert vermerkt, wenn Fleisch für Mitbrüder in der *infirmaria* gekauft wurde. Diese Ausgaben wurden als eigener Rechnungsposten behandelt, wie in den Abrechnungen des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel gut zu sehen ist. Ab Mai des Jahres 1323 wurden über einen Zeitraum von mehreren Wochen Einträge über Zukäufe für den offenbar noch rekonvaleszenten Mitbruder Robertus gemacht. Zumeist wurde für ihn ein Huhn gekauft (*una pulla pro fratre Roberto qui erat infirmus, una gallina pro fratre Roberto*)[209], und dies auch an Freitagen, an denen für den übrigen Konvent keine Fleischspeisen erlaubt waren. An anderen Tagen gab es für den noch durch die Krankheit Geschwächten ein extra Stück

---

[206] Bei einigen Quellen werden jedoch auch die Geflügelsorten unter dem Sammelbegriff *caro* genannt, vgl. v. a. einige Quellen aus dem Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, Intr. et Ex. 152, Intr. et Ex. 186a und Coll. 167, alle passim, sowie aus dem Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[207] Zu dieser Bestimmung der Benediktregel siehe unten S. 91 und S. 128f.

[208] Regula Benedicti, c. 36 (ed. Hanslik 104f.); zu den Bestimmungen der verschiedenen Consuetudines siehe unten S. 91–93.

[209] ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, fol. 14^{v}.

Ziegenfleisch (*Item pro carnibus edulinis pro fratre Roberto qui erat infirmus 8 grani*) oder zusätzlich zur Fleischspeise auch Eier (*Item pro carnibus pro fratre Roberto 3 grani, item pro ovis pro fratre Roberto 1 grano 3 den.*)[210].

Beim Haushuhn unterschied man Hühnchen (*pulliculus*), Hühner (*pullus*[211], *pulla*[212]), Hennen (*gallina*)[213] und Kapaun, verschnittener Hahn (*gallinata/gallinatus*)[214]. Außerdem standen auch Gänse (*anser*[215], *ancer*[216], *auca*[217], *paparus*[218]) und seltener Enten (*aneta*)[219] auf dem Speiseplan.

Es ist anzunehmen, dass in den Klöstern auch eigenes Geflügel gehalten wurde, dennoch scheint bei jenen Klöstern, aus denen detaillierte Aufzeichnungen der einzelnen Geflügelarten überliefert sind, vor allem die Zahl der zugekauften Hühner relativ hoch – zumeist wurden mindestens fünf Hühner und bis zu 20 Junghühner an einem Tag gekauft[220]. Eine zahlenmäßig bedeutende eigene Tierhaltung scheint zumindest in diesen Fällen nicht vorhanden gewesen zu sein.

Einen zuweilen beträchtlichen Anteil am täglichen Speiseplan stellten jagdbare Vögel. Hierunter finden sich vor allem Tauben (*columba*)[221], die oft in ähnlich großer Zahl gekauft wurden wie Hühner. Häufiger noch gab es nicht genauer beschriebene Vögel (*avis*[222], *volucer*[223]) und kleine Vögel (*avicula*[224], *avis parva*[225]). Kleine Vögel oder Singvögel waren relativ teure Speisen. Eine Wacholderdrossel (*avis chran*), die wohl zu den begehrtesten dieser Vögel gehörte und meist zu besonderen Festtagen oder beim Besuch hoher Gäste serviert wurde, kostete mehr als ein halbes Huhn[226].

---

[210] Ebd., fol. 15r.

[211] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 181; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[212] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[213] In den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel wurde zwischen *pullus, pulla* und *gallina* unterschieden, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim.

[214] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; im Zisterzienserstift Rein wird ab 1401 der Begriff *kchoppawn* verwendet, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 181.

[215] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[216] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[217] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1b, passim. Die Zubereitung von Gänsen steht in keinem Zusammenhang mit der jeweiligen Jahreszeit und keineswegs mit dem Fest des hl. Martin; in Neapel zeigt sich ein ähnliches Bild: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[218] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[219] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1b, passim, sowie Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, bes. fol. 156r.

[220] So zum Beispiel im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg, StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[221] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim, sowie Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll 58, passim. Vermutlich besaßen die Klöster auch Taubenhäuser, jedoch sind in den vorliegenden Quellen keine Nachrichten dazu überliefert.

[222] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[223] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/3, passim.

[224] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 181; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[225] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[226] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 178.

Ebenfalls weit verbreitet war die Zubereitung von Rebhühnern (*perdix*), sie standen im Donau- und Alpenraum ebenso auf dem Speiseplan wie in Süditalien[227]. Wesentlich seltener und vornehmlich für das Stift Klosterneuburg überliefert, kamen Fasane (*fasianus, fascinus, fasionus, vasianus*)[228] und Reiher (*ardea*)[229] auf den Tisch. Diese beiden Vögel gehörten zu den teuren Speisen, ihr Preis von jeweils rund 12 Wiener Pfennig entsprach etwa dem Gegenwert von 3 Hühnern.

Die detailreichste Darstellung der verschiedenen Geflügel- und Vogelarten bieten die Quellen des Stiftes Klosterneuburg, sie zeigen auch die beträchtlichen Preisunterschiede der einzelnen Arten:

Tabelle 4: Hausgeflügel- und Vogelarten mit ihren durchschnittlichen Preisen pro Stück nach den Rechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg für die Jahre 1324 bis 1336[230]

Art	*Preis in Wiener Pfennig pro Stück*
Huhn	2,4–2,5
Hühnchen	2,5
Gans	5–8
Taube	1,2–1,25
Vogel (*avis*)	1,75–1,8
Wacholderdrossel	2
Rebhuhn	7
Reiher	12
Fasan	12–13

Ein direkter Preisvergleich mit anderen Klöstern ist, wie schon zuvor beim Fleisch vierfüßiger Tiere zu sehen war, nicht aussagekräftig. Der reale wirtschaftliche Aufwand, der für den Erwerb dieser Nahrungsmittel erforderlich war, lässt sich kaum vergleichen. Das relative Preisverhältnis der einzelnen Geflügelarten ist jedoch gut zu ersehen und stellte sich im neapolitanischen Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram wie folgt dar:

Tabelle 5: Hausgeflügel- und Vogelarten mit ihren durchschnittlichen Preisen pro Stück nach den Rechnungsbüchern des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel für die Jahre 1338 bis 1339[231]

Art	*Preis in Grani*
Huhn	2,4
Gans	7
Taube	2–2,5
Kleiner Vogel	0,75
Rebhuhn	7

[227] Zisterzienserstift Rein: JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 181; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; FRITSCH, Küchenrechnungsbücher 178; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[228] Alle Begriffe finden sich innerhalb einer kurzen Zeitspanne, etwa in den Jahren 1324 bis 1337; vgl. StAKl, Rb 6/1a, passim; in StAKl, Rb 6/1b, passim, wird für die 1340er-Jahre vornehmlich der Begriff *fasianus* verwendet.

[229] StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; vgl. auch FRITSCH, Küchenrechnungsbücher 178.

[230] StAKl, Rb 6/1a.

[231] ASV, Cam. Ap., Coll. 58.

Das Kostenverhältnis der einzelnen Geflügelarten untereinander zeigt in Klosterneuburg und in Neapel zum größten Teil Übereinstimmung. Die Preisdifferenz zwischen Huhn, Gans und Rebhuhn ist in beiden Stiften gleich, allein Tauben sind in Süditalien im Verhältnis etwas teurer als im Donauraum[232].

Obst

Der Obstbau der Klöster wurde durch regionale Bodenbedingungen, Klima und Raumangebot bestimmt. Das Ausmaß des eigenen Anbaues konnte den Bedarf jedoch selten komplett decken. Bedeutung kommt auch der saisonalen Abhängigkeit dieser Nahrungsmittel zu, der man mit verschiedensten Formen der Konservierung begegnete[233]. Die Möglichkeiten und Erfordernisse des Obstbaues, die Behandlung von Saatgut, das Verpflanzen junger Bäume und die Kunst des Veredelns waren im 14. Jahrhundert durchaus bekannt und wurden auch schriftlich niedergelegt, auch wenn man sich noch nicht in der großen Kunstfertigkeit der Obstzucht übte, wie dies in späteren Jahrhunderten gepflogen wurde[234]. Die meisten Klöster bewirtschafteten wohl einen eigenen Obstgarten, das *pomarium*[235]. Jedoch erfahren wir aus den schriftlichen Quellen über die dort angepflanzten Bäume im Allgemeinen nichts. Das Obst war ein wichtiger Teil der Nahrung, hatte aber nicht den Stellenwert von Gemüse, und durch die saisonale Verfügbarkeit war dem Genuss der frischen Früchte auch eine natürliche Grenze gesetzt. In den Ordensregeln und Consuetudines gibt es kaum Stellungnahmen zur Bedeutung der Früchte in der Ernährung. Benedikt erwähnt, dass Obst oder frisches Gemüse, so es vorhanden sei, zusätzlich zu den täglichen Mahlzeiten gereicht werden solle[236]. Die Quellen zu asketischer Lebensweise geben hier ein unterschiedliches Bild. In den Beschreibungen der frühen Einsiedler, wie etwa bei Gregor von Tours (538/39–594) über das Leben des Marianus, bilden wilde Beeren und Früchte neben Kräutern die karge Ernährung der Asketen[237] – eben jene Pflanzen und Bäume, die Samen und Früchte tragen und die Gott, gemäß der Genesis, den Menschen zur Nahrung gab[238]. Ebenso finden sich Darstellungen vorbildlicher Asketen, die zusätzlich zum Verzicht auf Fleisch, Fisch und Ähnlichem auch dem Genuss von Früchten entsagten. So erwähnt etwa der Augustinereremit Jordan von Quedlinburg (um 1330–1380) in seinem *Liber Vitasfratrum* Nikolaus von Tolentino als ein vorbildliches Beispiel: der Heilige hatte in den letzten dreißig Jahren seines Lebens weder Fleisch noch Fisch, nichts Fettes, keine Milchspeisen und auch keine Früchte zu sich genommen[239].

---

[232] Darstellungen bezüglich der Gebräuche anderer Klöster – etwa ob man in St. Peter in Salzburg tatsächlich weniger Geflügel verzehrte oder ob dieses in den Quellen unter dem Sammelbegriff *caro* subsumiert wurde –, lassen sich mangels diesbezüglich aussagekräftiger Quellen kaum treffen; zu St. Peter in Salzburg vgl. ASPS, Hs A 653, passim.

[233] Siehe dazu unten S. 72.

[234] Irninger-Kühn, Obstvielfalt 54; zu den Obstbauanweisungen des Spätmittelalters vgl. v. a. Kiewisch, Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften.

[235] So etwa im Zisterzienserstift Rein, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 192.

[236] *Ergo duo pulmentaria cocta fratribus omnibus sufficiant et, si fuerit unde poma aut nascentia leguminum, addatur et tertium,* Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 109).

[237] In gloria confessorum 80 (ed. MGH SS rer. Mer. I/2 348).

[238] Gen 1, 29; zur Ernährung der Eremiten vgl. Montanari, Vegetazione e alimentazione 284; siehe dazu auch unten S. 123f.

[239] Jordani de Saxonia liber Vitasfratrum (ed. Arbesmann–Hümpfner 420–425); vgl. auch Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens 1 135.

Die Verwendung der einzelnen Obstsorten in den Klöstern war hauptsächlich von regionalen Klimabedingungen abhängig. Obst (*fructus*)[240] wurde im Allgemeinen frisch gekauft, das Trocknen der Früchte zur Konservierung war zwar durchaus üblich, es wurden jedoch nur wenige getrocknete Obstsorten über weite Handelsstrecken transportiert.

Nach den Einkaufslisten der Klöster war im Alpen- und Donauraum der Apfel die vorherrschende Obstsorte, während im süditalienischen und südfranzösischen Raum Zitrusfrüchte zu den meistkonsumierten Obstsorten zählten. Das Ausmaß der selbst gezogenen Früchte kann, mangels Quellen, nicht untersucht werden. Eine Ausnahme bildet nur der Weinbau. Die dazu teilweise umfangreichen Quellen geben jedoch eher über den Anbau des Weines Auskunft. Über den Eigenbedarf an Trauben und Wein geht daraus nichts hervor[241].

Der Apfel (*pomum*)[242] war im mitteleuropäischen Raum sehr stark verbreitet, das spiegelt sich auch in den Wirtschaftsquellen der Klöster wieder. Seine relativ unkomplizierte Anbauweise und klimatische Unempfindlichkeit trugen ebenso wie die verhältnismäßig gute Lagerfähigkeit zu seiner Verbreitung bei. Zu den weiteren häufig auftretenden Obstsorten zählten vor allem Birne und Kirsche. Birnen (*pirum*)[243] finden sich in den Quellen der süditalienischen Klöster wesentlich häufiger und waren hier mehr verbreitet als Äpfel, aber auch nördlich der Alpen standen sie regelmäßig auf dem Speiseplan. Die nur relativ kurze Zeit pro Jahr verfügbaren Kirschen (*cerasa/cerasum, cerara/cerarum, serasa/serasum*)[244] sind vor allem in den Quellen süditalienischer Klöster zu finden. In S. Pietro ad Aram in Neapel etwa wurden sie in den Monaten Mai und Juni nahezu täglich gekauft[245]. In Montpellier standen im Juni Weichseln/Sauerkirschen (*agriota*) auf dem Speiseplan[246]. Die Verbreitung der Kirsche in nördlicheren Regionen ist für das Spätmittelalter zwar generell anzunehmen, jedoch ist sie kaum belegt; in den monastischen Quellen tritt sie im Allgemeinen erst im 15. Jahrhundert auf[247].

---

[240] Anstelle einzelner Sorten nennen etwa die Abrechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel der Jahre 1340–1343 unter anderem den Sammelbegriff *fructus*, ASV, Cam. Ap., Coll. 59 und Intr. et Ex. 186a, beide passim.

[241] Umfangreiche Quellen für den Weinbau des Spätmittelalters sind vor allem aus dem Stift Klosterneuburg überliefert; vgl. dazu auch Strebl, Mittelalterlicher Weinbau, und Holubar–Huber, Von Rebstock und Riesenfass.

[242] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; bemerkenswerterweise sind die Zukäufe von Äpfeln hier meist mit jenen der Zwiebel zu einem Rechnungsposten zusammengefasst; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 192; für St. Peter in Salzburg sind erst aus dem 15. Jahrhundert Nachrichten über den Zukauf von Äpfeln verzeichnet, vgl. ASPS, Hs A 653, bes. ab fol. 93^{r} passim (Eintragungen ab dem Jahr 1433).

[243] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, Coll. 59 und Intr. et Ex. 186a, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 192.

[244] Alle Schreibweisen scheinen in den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel auf: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[245] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 169^{v}–192^{r}.

[246] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 111^{v}.

[247] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 192; bei den im Jahre 1451 gekauften *merusae* scheint es sich allerdings laut Jaritz eher um eine Weichselsorte zu handeln.

Auf den südlichen Raum beschränkt blieben sowohl Zitrusfrüchte als auch Steinobstsorten. Pfirsich (*persicum*)[248] oder Zwetschke/Pflaume (*prunus*)[249] gehörten hier auf den sommerlichen Speiseplan. Orangen (*aranca*[250], *arangia*[251], *aranga*[252], *malus aranga*[253]), Zitronen (*citron*)[254] und andere Zitrusfrüchte (*citrangelus*[255], *sitrangulus*)[256] wurden ebenfalls regelmäßig gekauft. Etwas seltener, aber in den Sommermonaten durchaus in regelmäßigen Abständen, wurden Melonen (*melonis*[257], *milonis*[258]) konsumiert. Beerenobst war ebenfalls unter den Einkäufen, Brombeeren (*morum*)[259] und etwas seltener Erdbeeren (*fragola*)[260] wurden vor allem in Neapel gekauft. Aus nördlich gelegenen Regionen sind erst für das beginnende 15. Jahrhundert Belege für das Vorkommen von Erdbeeren (*fraga*) überliefert[261].

Einen wichtigen und besonderen Stellenwert unter den Obstsorten nahm die Feige (*ficus*) ein. Sie stand als frisches Obst in den südlichen Regionen regelmäßig auf den klösterlichen Speiseplänen[262]. Im getrockneten Zustand (*ficus sicchus*)[263] wurden Feigen weit in den Norden exportiert und waren als Spezerei sehr beliebt. So wurden im Stift Klosterneuburg in den 1320er-Jahren alleine jeweils in der Fastenzeit für Propst, Konvent und Gäste des Stiftes rund 400 Stück gekauft, der Kaufpreis für diese Menge betrug etwa 7 1/2 Pfund Wiener Pfennige[264]. Das bedeutete den hohen Preis von 4,5 Pfennig pro Stück, etwa soviel wie zwei Hühner kosteten. Vor allem für die Verfeinerung von Süßspeisen waren getrocknete Früchte aller Art, eben auch Feigen, sehr beliebt. Man konnte die Früchte in Wasser einlegen, dadurch wurden sie wieder weich und ließen sich gut verarbeiten[265].

---

[248] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent, ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[249] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[250] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 167, passim.

[251] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[252] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent, ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[253] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent, ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[254] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[255] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[256] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[257] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 167, passim.

[258] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[259] Im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel kaufte man im Juni 1339 mehrmals Brombeeren, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 172^{v}–173^{v}.

[260] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[261] So zum Beispiel für das Zisterzienserstift Rein, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[262] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim.

[263] Dieser Begriff ist auch für S. Pietro ad Aram überliefert, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58, bes. fol. 192^{r}. Für den nördlichen Raum ist der nicht eindeutig identifizierbare Begriff *reisten ficus* überliefert, vgl. StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 177; ebd. ist auch der Begriff *ficus* überliefert, ebenso für St. Peter in Salzburg, wobei aber anzunehmen ist, dass auch hier getrocknete Feigen gemeint sind, vgl. ASPS, Hs A 653, bes. fol. 18^{r}–93^{v} und passim.

[264] StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; für das Stift Rein sind ab dem Jahr 1405 Belege für Feigen überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[265] Zu Süßspeisen siehe unten S. 82.

Trauben wurden nicht nur für die Herstellung von Wein benötigt, man aß sie auch gerne als Obst. Trotz eigenen Weinbaues wurden sie zusätzlich für die klösterlichen Küchen gekauft. Es gab frische Trauben (*uva*[266], *racemus*[267], *rassemus*[268]) und Rosinen (*uva passa*[269], *racemus sequus, racemus cecqus*[270]). Letztere wurden ebenso wie getrocknete Feigen bei der Speisenzubereitung verwendet[271]. Sehr selten kamen ganz besondere Obstsorten in die Küche, wie etwa der Granatapfel (*malus granatus*), von dem man in S. Pietro ad Aram einmal sogar drei Stück kaufte[272]. Auch im Kloster Rein ist ein einmaliger Kauf überliefert (*marbranappel*)[273]. Da die Frucht in diesen Breiten kaum gedeihen konnte, handelte es sich in Rein wohl um importierte Ware oder um getrocknete Granatapfelkerne. Diese wurden auch für medizinische Zwecke[274], als Fiebermittel oder gegen Ruhr, eingesetzt. Der Granatapfel wurde aber auch als frisches Obst verwendet[275].

Neben den bereits genannten Obstsorten ist vor allem die große Vielfalt an Nüssen auffällig, die ihren Weg in die klösterliche Küche fanden. Man verwendete auch hier gerne importierte Sorten. So kamen etwa Mandeln (*amygdala*[276], *amigdala*[277], *amicdala*[278], *amendola*[279], *amindola*[280], *mandel*[281]) in großen Mengen bis in die Klöster des Donauraumes und nach Salzburg und waren hier sogar die meistgekaufte Nusssorte[282]. Auch in den Anbauregionen der Mandelbäume stand diese Nuss an erster Stelle. Vor allem für die im Spätmittelalter sehr beliebte und weit verbreitete Mandelmilch bedurfte es einer Menge dieser Früchte. Gekochte Mandeln wurden in einem Mörser zerstoßen und allein oder mit Zugabe von Wasser, Wein oder Milch durch ein Tuch gedrückt[283].

---

[266] Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; in Rein taucht neben dem Begriff *uva* in diesem Zusammenhang bereits im Jahre 1401 erstmals der Begriff *weinperlein* auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[267] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[268] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[269] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, und 6/1b, beide passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[270] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[271] Siehe unten S. 82.

[272] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, fol. 93^{v}.

[273] Aus dem Zisterzienserstift Rein ist der Begriff für das Jahr 1401 überliefert, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[274] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[275] Scully, The Art of Cookery 83 und 156f.

[276] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[277] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[278] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[279] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[280] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[281] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[282] StAKl, Rb 6/1a, passim, und ASPS, Hs A 653, passim, sowie Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193.

[283] Ehlert, Kochbuch des Mittelalters 33f.; Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst 25; siehe auch unten S. 85.

Neben Mandeln wurden auch andere Nusssorten verwendet. Aus dem Zisterzienserstift Rein etwa wissen wir, dass Walnüsse (*nux*)[284] in der Nähe des Klosters gesammelt und an das Küchenamt verkauft wurden. Sie waren aber auch außerhalb der Erntezeit verfügbar. In Neapel kaufte der Küchenmeister von S. Pietro ad Aram im Juli Walnüsse (*nucella*)[285]. Weiters fanden Haselnüsse (*avellana*) und Edelkastanien (*castanea*) Eingang in die klösterliche Kochkunst Süditaliens, wobei die beliebten Maroni nur in ihrer Reifezeit im Herbst verfügbar waren, die haltbaren Haselnüsse jedoch über einen längeren Zeitraum des Winters gekauft wurden[286].

Kräuter und Gewürze

Kräuter und Gewürze[287] nahmen in der mittelalterlichen Kochkunst einen wichtigen Stellenwert ein. Die Zubereitung von Speisen erfolgte laut der überlieferten Rezepte zumeist mit mehreren Sorten an Gewürzen, das Überdecken des natürlichen Geschmacks von Nahrungsmitteln bildete eine der Grundtendenzen der spätmittelalterlichen Küche. Wie bereits Jean-Louis Flandrin darlegte, ist die These, dass starke Gewürze verwendet wurden, um Fleisch oder Fisch länger haltbar zu machen oder um vom Verzehr bereits ungenießbar gewordenen Fleisches nicht zu erkranken, nicht haltbar. Denn, wie unter anderem Louis Stouff nachweisen konnte, wurde im Spätmittelalter jeden Tag geschlachtet und das Fleisch am selben Tag verkauft[288]. Das lässt sich auch an den Einträgen in den klösterlichen Rechnungsbüchern des 14. Jahrhunderts ersehen, nach denen jeden Tag frische Waren gekauft wurden. Wie weit die Rezepte mit ihrer Vielfalt an Gewürzen auch tatsächlich umgesetzt wurden, bleibt Spekulation, die prinzipielle Verwendung verschiedener Gewürze ist jedoch belegt[289].

Über die Kräuter, die in den Klosterküchen verwendet wurden, geben die Quellen wiederum nur teilweise detailliert Auskunft. Häufig wird auch hier nur der Sammelbegriff genannt (*erbae*[290], *herbae*[291]). Bemerkenswert ist, dass der Einkauf der Kräuter in den Quellen der klösterlichen Küchenämter in den Regionen Süditaliens und Südfrank-

---

[284] *Item pro nucibus colligendis 30 denarii*, Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193. Der Begriff *nux* wird auch in den Rechnungsbüchern des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel verwendet: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, bes. fol. 177^{r}–189^{v}, mit der Ablativ-Pluralbildung *nucibus* und auch *nuscibus*.

[285] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[286] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25 und Coll. 58, beide passim.

[287] Gewöhnlich werden Gewürze unter dem Begriff Spezereien subsumiert, dass sie in der vorliegenden Arbeit gemeinsam mit Kräutern genannt werden, hat inhaltliche Gründe, da beide zur Verfeinerung von Speisen dienten.

[288] Zusammenfassend Flandrin, Seasoning, Cooking, and Dietetics 313–315, weiters Scully, The Art of Cookery 84. Stouff untersuchte die Schlachtung und den Verkauf von Fleisch in der Provence am Beispiel Carpentras, vgl. Stouff, Ravitaillement et alimentation en Provence.

[289] Die These in Van Winters, Kochen und Essen, 92f., man habe im Hoch- und Spätmittelalter weniger Salzmittel und Kräuter verwendet, es seien bloß Petersilie, Bohnenkraut oder Salbei verwendet worden, ist nicht zur Gänze haltbar. Während die Quellen des 14. Jahrhunderts wenig Auskunft über Kräuterarten geben, scheinen andere Würzmittel in größerer Vielfalt auf. Die große Mengen an Gewürzen in den Rezepten mancher Kochbücher dienten zur Demonstration von Luxus und Reichtum, vgl. Montanari, Der Hunger und der Überfluss 77–79.

[290] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, beide passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[291] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

reichs weiter verbreitet war als nördlich der Alpen. Einzig der Kauf von Basilikum (*basilica*)[292] für das Kloster Rein und jener von Petersilie (*petrosilum*)[293] für das Stift Klosterneuburg bilden hier eine Ausnahme. Zumindest für Klosterneuburg ist ersichtlich, dass man das Kraut in den Sommermonaten, und also wohl frisch, kaufte. Ob man Kräuter hier auch selbst anpflanzte oder sie nur nicht ihren Weg bis in die schriftlichen Aufzeichnungen fanden, ist unklar, ein gänzlicher Verzicht auf Kräuter ist jedoch schon allein durch ihre medizinische Bedeutung nicht anzunehmen.

Unter den sehr häufig gekauften Kräutern sowohl Süditaliens als auch Südfrankreichs findet sich die Petersilie (*petrosillum*[294], *petrocillum*[295]), die für die Zubereitung verschiedenster Speisen oder Gemüse verwendet wurde[296]. Außerdem kochte man auch mit Salbei (*salvia*)[297] und etwas seltener mit Fenchel (*feniculum*)[298] und Minze (*menta*)[299].

Weiters wurden einfache Heilkräuter, wie Kamillenblüten (*flos de camamila*)[300] oder Kassie (*cassia purgata*)[301] für die Klosterküche gekauft; beide Kräuter waren für eine bessere Verdauung dienlich. Heilmittel für rein medizinische Anwendungen wurden im Küchenamt gewöhnlich nicht verzeichnet, dafür war meist das Apothekenamt zuständig[302]. Kräuter benötigte man aber nicht nur zur Speisenzubereitung. Im Kloster S. Sophia in Benevent wurden sie auch *pro epulis et sapore* gekauft[303]. Und zur olfaktorischen Verbesserung bei der Körperhygiene wurden in S. Pietro ad Aram stark duftende Kräuter als Zusatz für die Reinigung der Füße verwendet: *Item pro erbis odoferis circa abbluendi pedes ...*[304].

Gewürze werden in den Aufzeichnungen der klösterlichen Küchenämter oft ausführlicher dargestellt als Kräuter, dies liegt vor allem in dem Umstand begründet, dass

---

[292] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 203. In den Quellen von St. Peter in Salzburg sind keine Kräuter vermerkt, vgl. ASPS, Hs A 653 und A 654.

[293] StAKl, Rb 6/1b, fol. 84^{r}–87^{r} passim, und Rb 6/3, ab fol. 87^{r} passim.

[294] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim, und Intr. et Ex. 152, passim.

[295] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[296] Hinweise auf die Zutaten dieser Speisen finden sich vor allem in den Rechnungsbüchern des Benediktinerklosters von Montpellier: *pro sepis et pro petrosillo pro pureya ...*; *Item pro petrocillo pro parando pisa ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 100^{v} und 119^{r}; siehe dazu auch unten S. 87.

[297] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 152, beide passim.

[298] Es ist in diesem Fall anzunehmen, dass es sich um Fenchelsamen handelte und nicht um Knollenfenchel, vgl. Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim.

[299] Der Begriff in den Rechnungen des Benediktinerklosters Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier ist jedoch nicht eindeutig, der Eintrag lautet: *Item pro petrocillo idem menta ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 110^{v}.

[300] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[301] Dieser Begriff lässt sich nicht eindeutig klären, vermutlich handelt es sich um eine Kassie-Pflanze, eine (Zimt-)Rindenpflanze, die abführende und Darm reinigende Wirkung hat, daher wohl auch der Zusatz *purgata*. Der Eintrag *sive pussia millegranis* lässt sich nicht zuordnen. Millegrani gehören zu den Süßgräsern, zu der auch Getreidearten zählen, der Zusatz *pussia* lässt sich nicht auflösen.

[302] Aus dem Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel sind zeitgleich zu den Rechnungen des Küchenamtes zum Teil auch jene des Apothekenamtes erhalten, die diesen angeschlossen wurden, so etwa für die Jahre 1337 bis 1339, vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und 166.

[303] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, fol. 159^{v}.

[304] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 184^{r}, Eintrag zum 29. August 1339.

nahezu jedes Gewürz gekauft werden musste. Die Handelswege brachten diese meist teuren Speisezusätze auch in entlegene Regionen. Sie waren trotz ihrer hohen Preise wichtige Zutaten der spätmittelalterlichen Küche und fanden überall Verwendung[305].

Salz (*sal*)[306] war für die Speisenzubreitung unentbehrlich. Es wurde entweder in kleineren Mengen für den Bedarf einiger Tage oder in großen Vorratsmengen gekauft[307]. Die Rechte an Salinen erleichterten die Versorgung. Das steirische Kloster Rein zum Beispiel bezog zwei Mal jährlich große Salzlieferungen aus seinen Salinenrechten im Ausseer Land (Steiermark), die es bereits seit der Mitte des 12. Jahrhunderts dort innehatte[308].

Gewürze (*species*)[309] hingegen mussten zu einem Großteil importiert werden und kamen über verschiedene Handelswege, über Süditalien und Venedig oder über die Donau stromaufwärts und im Westen über die südfranzösische Küste bis weit in den Norden Europas[310]. Das steirische Zisterzienserkloster Rein etwa bezog seine Waren aus Judenburg, Bruck an der Mur, Wolfsberg in Kärnten oder dem krainischen Stièna (Sittich)[311]. Das Benediktinerkloster von Montpellier konnte seine Gewürzkäufe wohl gleich vor der eigenen Haustüre tätigen[312], denn die Stadt selbst war im 14. Jahrhundert der große Umschlagplatz überseeischer Luxusgüter für Westeuropa[313].

An erster Stelle in der Verwendung der Gewürze stand der Pfeffer (*piper*)[314], der wohl in allen Klosterküchen zu finden war. Ebenfalls weit verbreitet war Ingwer (*gingi-*

---

[305] Scully, The Art of Cookery 83–85.

[306] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 204f.; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}.

[307] In S. Pietro ad Aram etwa wurden im Abstand von wenigen Tagen kleine Mengen gekauft, für Klosterneuburg hingegen sind große Vorräte in Gesamtlisten verzeichnet, jedoch keine Einträge bei den täglichen Ausgaben; zum Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim; zum Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}.

[308] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 204; zum Salinenrecht des Klosters vgl. Gasparitz, Kloster Rein 118f., und Srbik, Studien zur Geschichte des österreichischen Salzwesens 22–39, sowie Wollenberg, Wein und Salz 242–247.

[309] Der Sammelbegriff ist in den Quellen einiger Klöster überliefert, auch wenn an anderer Stelle ebendieser Quellen Gewürzsorten unterschieden werden. Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 200; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[310] Zusammenfassend zum Handelsweg in Frankreich vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 409–423.

[311] Für das Jahr 1405 sind Einkäufe von Gewürzen und Öl in Judenburg verzeichnet, 1401 wurde Fuhrgeld für den Gewürztransport aus Stična (Sittich) bezahlt: ... *de vectura specierum de Sitych* ..., Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 201 Anm. 436. Die Einkäufe in Wolfsberg und Bruck an der Mur sind allerdings erst für die 1470er-Jahre überliefert.

[312] Leider ist gerade aus diesem Kloster nur der Sammelbegriff *species* in den Einkäufen des Küchenamtes überliefert, vgl. ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[313] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 395; zu Montpellier v. a. Reyerson, Business, und Abulafia, A Mediterranean Emporium.

[314] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v}, 13^{v} und 27^{v}; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 201.

ber[315], *zinziber*[316], *zinzeber*[317], *cinciber*[318], *zymzibine*[319]) und etwas weniger oft, aber doch regelmäßig, wurde Zimt (*cannela*[320], *cynamonum*[321]) verwendet. Vergleichsweise seltener wurden Gewürznelken (*garofarum*)[322] sowie die auch im europäischen Raum heimischen Gewürze Anis (*anisium*) und Kümmel (*cyminum*)[323] gekauft. Weitere beliebte Würzmittel waren Senf (*senf*)[324] beziehungsweise Senfkörner (*synape*[325], *synapi*[326], *sinapi*[327], *cinapi*[328], *mustarda*[329], *mostarda*[330]), die ebenfalls in weiten Regionen Europas angepflanzt wurden und neben ihrem Verwendungszweck in der Speisenzubereitung, ebenso wie viele andere Gewürze, auch zu Heilzwecken dienten. In der Küche wurden die Senfkörner im Ganzen verwendet, oder man bereitete mit Essig oder Wein Senfpaste zu[331].

Einen besonderen Stellenwert unter den Gewürzen nahm der Safran (*crocus*[332], *cocrus*[333], *grocus*[334], *saffranus*[335], *zaffrana*[336], *saffran*[337]) ein. Er war die weitaus teuerste die-

---

[315] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[316] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 202; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[317] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[318] Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[319] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 27^{v}.

[320] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a und Coll. 58, beide passim.

[321] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 27^{v}; im Zisterzienserstift Rein ist die Verwendung von Zimt erst ab den 1470er-Jahren überliefert, Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 203.

[322] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[323] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 203.

[324] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 1/1, fol. 60^{r}–67^{v} passim.

[325] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 204.

[326] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 13^{v}.

[327] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[328] In den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram werden die Begriffe *cinapi* und *mostarda* auch gleichgesetzt: *cinapi seu mostarda*, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 188^{r}; es handelt sich hier also nicht um unterschiedliche Senfsorten, vielmehr waren verschiedene Begriffe zeitgleich in Verwendung.

[329] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[330] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 152, beide passim.

[331] In den Rechnungen aus S. Pietro ad Aram in Neapel findet sich auch der Hinweis auf den Verwendungszweck des Senfs in der Küche: *mustarda pro uso coquino*, ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, fol. 87^{r}. Der in den Klosterneuburger Rechnungsbüchern genannte Begriff *merum synape* ist nicht eindeutig, es könnte sich um den für die Zubereitung des Senfs benötigten Wein handeln, oder es soll die Reinheit des gekauften Senfkorns, ohne andere Zutaten oder ohne die gesamte Senfpflanze, betont werden, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 13^{v}.

[332] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v}, 13^{v} und 27^{v}; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 201; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[333] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[334] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[335] In den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes werden die beiden Begriffe *crocus* und *saffranus* auch gleichgesetzt: *media uncia croci sive saffrani*, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 178^{r}; es handelt sich daher nicht um unterschiedliche Sorten, vielmehr wurden verschiedene Begriffe zeitgleich verwendet. Ähnliches ist bei den Begriffen für Senf zu sehen.

[336] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[337] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 202.

ser kostbaren Speisezutaten und wurde meist im Verhältnis eins zu eins in Geld aufgewogen – ein Pfund Safran kostete ein Pfund Pfennige[338]. Trotz des hohen Preises wurde er regelmäßig in der Küche verwendet und in relativ großen Mengen gekauft. Safran würzte die Speisen nicht nur, sondern färbte sie auch, was dem „Verfälschungsdrang" der spätmittelalterlichen Küche sehr entgegen kam. Die intensive Farbgebung wurde auch für das Färben von Stoffen genutzt, außerdem verwendete man Safran als Heilmittel[339].

Die Preise einiger Gewürze und Speiszusätze sowie ihr Preisverhältnis zueinander lassen sich aus den Abrechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg gut ersehen[340].

Tabelle 6: Verhältnis der Preise von Gewürzen und Speisezusätzen am Beispiel Klosterneuburg zwischen 1324 und 1332

Gewürze und Speisezusätze	*Preis in Wiener Pfennig pro Pfund Gewürz = 0,56 kg*
Zucker	32–40
Salz	0,4[341]
Pfeffer	40–45
Safran	240–260
Ingwer und Zimt	45

Darstellungen zur mittelalterlichen Kochkunst betonen zumeist das üppige Maß der verwendeten Gewürze. Tatsächlich lässt sich in den untersuchten Klöstern vor allem die Verwendung großer Mengen Pfeffers nachweisen. An zweiter Stelle rangierte bereits der teure Safran. Salz wurde in großen Mengen gekauft, aber auch Zucker wurde trotz seines hohen Preises, der beinahe an den des Pfeffers herankam, zum Süßen von Speisen gerne verwendet.

Milch, Milchprodukte und Eier

Der Konsum von tierischen Produkten, wie Milch, Käse, Eier oder tierische Fette, war an die Fastengebote des kirchlichen Jahreskreises gebunden. Die Verwendung dieser Nahrungsmittel blieb dadurch auf bestimmte Zeitspannen beschränkt. Tierische Fette versuchte man durch verschiedene pflanzliche Öle zu ersetzen. Inwieweit die Vorgaben der Ordensregeln oder Consuetudines bezüglich des Laktizinien- und Eierverbotes tatsächlich eingehalten wurden, wird noch später zu sehen sein[342].

---

[338] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v}, 13^{v} und 27^{v}; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 177.

[339] Zur Färbung der Nahrungsmittel mit Safran vgl. Scully, The Art of Cookery 85f.; zur Verwendung als Gewürz und als Heilmittel vgl. Flandrin, From Dietetics to Gastronomy 423f.

[340] Die Preise sind aus den Angaben in StAKl, Rb 6/1a für die Jahre 1324 bis 1332 errechnet, vgl. ebd. v. a. fol. 5^{v}, 9^{v}, 13^{v} und 16^{v}. Zum Zucker siehe unten S. 82.

[341] Für eine *cupa magna* = Kufe Salz bezahlte man im Durchschnitt 65 Wiener Pfennige, das bedeutet bei einem Umrechnungskurs von 145–150 Pfund = 1 Kufe (Pribram, Preise und Löhne 123–126) etwa 0,4 Pfennig pro Pfund Salz. Zu Maßen und Gewichten vgl. auch Sandgruber, Ökonomie und Politik, Anhang 584f.

[342] Siehe dazu unten S. 99–122.

Während Milchprodukte, wie etwa Käse, in den Klosterküchen aller Regionen vertreten waren, findet sich der Kauf von frischer Milch (*lac*) vergleichsweise selten, dies muss aber keineswegs auf deren Verzicht hinweisen. Das auffällige Fehlen von Milchkäufen in einigen Klöstern weist eher auf die Möglichkeit einer anderen Verrechnung hin, die die Rechnungsbücher des Küchenamtes nicht berührte. In Klosterneuburg und in Rein sind regelmäßige Einkäufe von Milch verzeichnet, während in südeuropäischen Klöstern Einträge zu Milchkäufen gänzlich fehlen; da dies jedoch auch für St. Peter in Salzburg zutrifft, muss das Fehlen von Milch nicht durch regionale Bedingungen oder Vorlieben begründet werden. Eine klare Aussage zum Milchkonsum in Süditalien und Südfrankreich lässt sich aus den vorliegenden Quellen nicht erzielen[343]. In den Consuetudines von Subiaco aus dem 14. Jahrhundert sind jedoch auch Speisen aus Milch (*tellerium cum subtest facto ex ovis, caseo et lacte*) vorgesehen[344].

Käse hatte in der klösterlichen Nahrung wie in der Laienwelt einen eigenen Stellenwert. Bedingt durch seine lange Haltbarkeit gehörte er zu den grundlegenden Lebensmitteln – selbstverständlich mit Ausnahme der laktizinienfreien Perioden – und war auch Bestandteil von Naturalabgaben an die Klöster. Man unterschied zwischen Käse (*caseus*)[345] und frischem Käse (*caseus recens*)[346]. Die Differenzierung einzelner Sorten, wie *caseus canallus*[347] oder *caseus Enstaler*[348], war noch nicht weit verbreitet und scheint in den Quellen nur vereinzelt auf.

Die Verwendung von Butter war keineswegs auf jene Regionen beschränkt, die man gemeinhin mit ihr assoziiert. Ab dem 15. Jahrhundert tritt sie vermehrt in West- und Südeuropa in Erscheinung. Vor allem in Frankreich lässt sich im Zuge eines generellen Wandels der Küche im zweiten Drittel dieses Jahrhunderts auch die vermehrte Verwendung von Butter erkennen. Bruno Laurioux führt dies auf die Lockerung des Laktizinienverbotes in dieser Epoche zurück. Etwas anders verhielt es sich in Süditalien, auch hier ist der verstärkte Gebrauch von Butter nach dem 14. Jahrhundert zu beobachten, Butter stieg schließlich als Statussymbol gegenüber dem heimischen Olivenöl auf[349].

---

[343] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b, 6/3 und 1/1a, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 180; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASP, Hs A 653.

[344] Caeremoniale regularis observantiae, c. 36 (ed. Angerer 96).

[345] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b und 6/3, alle passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[346] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[347] Dieser Begriff scheint in den Quellen des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel auf und ist nicht eindeutig zu klären, eventuell handelt es sich um die Beschreibung der Käseform, also einen röhrenförmigen Käse: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 160v.

[348] Diese Sorte wird in den Rechnungen des Klosters Rein für das Jahr 1405 genannt, für das selbe Jahr wird auch der Sammelbegriff Milchprodukte (*lacticinia*) genannt, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 180 sowie Anm. 251 und 255.

[349] Laurioux, Kochbücher am Ende des Mittelalters 163f., und ders., Medieval Cooking 300f.; vgl. auch Flandrin, Le goût et la nécessité 372–375.

Der Bedarf an Eiern (*ovum*)[350] wurde neben den Einkäufen wohl auch aus der eigenen Geflügelhaltung gedeckt, weiters gehörten Eier auch zu den Naturalabgaben an die Klöster. Für die Klosterküche wurden sie regelmäßig meist in kleineren Mengen nach unbestimmter Stückzahl, seltener in größeren Einheiten gekauft, sie wurden auf verschiedene Arten zubereitet und waren fester Bestandteil der Ernährung im Kloster[351].

Öl und Fette

Alle tierischen Fette unterlagen ebenso wie Fleisch und Fleischprodukte dem Fastengebot. Sowohl Fette, die direkt aus Fleisch gewonnen wurden, wie etwa Schmalz, als auch Fette aus Milch, wie Butterschmalz, sollten an Fasttagen nicht konsumiert werden. Wie bereits erwähnt, wurde zur Speisenzubereitung Butterschmalz (*butirum*)[352] ebenso verwendet wie Schweineschmalz (*sagimen*)[353], während Schmalz minderer Qualität, Talg oder Unschlitt, hauptsächlich als Schmier- und Beleuchtungsmittel benötigt wurde[354]. Um den Fastengeboten zu entsprechen, konnte man bei der Speisenzubereitung pflanzliche Öle verwenden. Diese waren jedoch nicht in jenem Maß erreichbar wie Schmalz, das im Kloster selbst oder durch den Fleischhändler hergestellt werden konnte. Öl musste meist bei bestimmten Händlern gekauft werden, wenn auch die Ölherstellung im eigenen Kloster zwar durchaus möglich, jedoch mit wesentlich mehr Aufwand und Wissen darum verbunden war[355]. Hinzu kam der Preisunterschied zwischen den pflanzlichen Fetten. Qualitätvolle und vor allem geschmacklich hochwertige Öle, wie Olivenöl, waren kostenintensiv, preisgünstigere Sorten wie Leinöl oder Mohnöl eigneten sich jedoch geschmacklich nicht für alle Speisen. Der Preisunterschied zwischen Schmalz und Öl, sogar Olivenöl, war jedoch scheinbar keineswegs so hoch, dass ein Ausweichen auf Öl ein großes Hindernis dargestellt hätte[356]. Die Rechnungsbücher des

---

[350] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, 6/1b, 6/3 und 1/1a, alle passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 181; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[351] Zur Zubereitung siehe unten S. 87 und 125. Vor allem in den Rechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg sind Eierkäufe sowohl in unbestimmter Menge als auch nach Pfund (*talentum*) und seltner nach Schilling (*solidus*) verzeichnet, wobei es sich hier entweder um die Gewichtsangabe oder um die Stückzahl (1 *talentum* = 240 Stück) handelt, vgl. StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.

[352] Dieser Begriff scheint nur in den Rechnungsbüchern des Stiftes Rein auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 179.

[353] Siehe dazu oben S. 61f.

[354] Fritsch, Küchenrechnungsbücher 182, und Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 170.

[355] Der St. Galler Klosterplan etwa nennt eine Ölpresse, vgl. Hecht, St. Galler Klosterplan 253f.; aus den hier untersuchten Klöstern des 14. Jahrhunderts sind hinsichtlich eigener Ölerzeugung keine Nachrichten überliefert.

[356] Die These Hundsbichlers, dass man nördlich der Alpen nicht über Olivenöl verfügte, ist also nicht haltbar, vgl. Hundsbichler, Nahrung 229, sowie ders., Art. Fasten 305f. Auch die Annahme, allein aus Oliven ein Beleuchtungsöl erzeugen zu können, ist irrig, vgl. Hecht, St. Galler Klosterplan 254, der annimmt, dass eine klösterliche Ölpresse für Beleuchtungsöl nur sinnvoll war, wo auch Oliven vorhanden waren. In Klosterneuburg wurde Leuchtenöl (*oleum luminis*) gekauft, das etwa die Hälfte des Olivenöls kostete, nämlich etwa 1 Pfund und 2 Schilling Wiener Pfennige pro Zentner (= 55 Kilogramm), vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v} und 13^{v}. Auch im Zisterzienserstift Rein kaufte man *oleum lampadarum* zur Beleuchtung, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 171.

14. Jahrhunderts geben dazu keine eindeutigen Nachrichten. In den Klosterneuburger Quellen wird sowohl der Kauf von Olivenöl als auch jener von Schweineschmalz verzeichnet. Für eine *urna* Schweineschmalz zahlte man 1½ Pfund Wiener Pfennige, für einen Zentner Olivenöl knapp 2 Pfund Pfennige[357]. Die Menge der *urna* ist nicht sicher zu klären, nach antikem Maß umfasste sie 13 Liter. Ein Zentner entsprach in Klosterneuburg etwa 56 Kilogramm[358]. Selbst wenn die mittelalterliche *urna* wesentlich größer war als ihr antiker Vorgänger, so scheint der Preis des Olivenöls dennoch nicht wesentlich höher als jener des Schmalzes.

Die Ölsorten wurden in den Rechnungsbüchern oft nicht näher beschrieben, sondern mit dem Sammelbegriff Öl (*oleum*)[359] bezeichnet. Dort wo einzelne Sorten genannt werden, ist das Olivenöl (*oleum olivae*)[360] vorherrschend, vereinzelt wurden aber auch Leinöl (*oleum lini*) und Mohnöl (*oleum papaveris*) gekauft[361]. Der Erwerb von Kamillenöl (*oleum camamillae*) und Rosenöl (*oleum rosaceum, oleum rosaticum*)[362] ist wohl eher im Zusammenhang mit medizinischen Zwecken oder der Verfeinerung von Süßspeisen zu sehen, wo vor allem Rosenöl als luxuriöser Zusatz zur Nahrung diente.

Spezereien und sonstige Nahrungsmittel

Unter Spezereien verstand man gewöhnlich alle fremdländischen Luxusgüter, die über den Fernhandel nach Europa gelangten. Im Mittelalter waren dies Gewürze und andere Speisezusätze oder Reis[363].

Diese Spezereien wurden meist in kleineren Mengen gekauft und waren zur Zubereitung und Verfeinerung von Gerichten, meist von Süßspeisen, gedacht. Eine dieser Zutaten ist Reis (*risus*[364], *rissus*[365], *granum risus*[366], *reis*[367], *reiz*[368]), der jedoch nicht im heutigen Sinne als Beilage oder pikantes Reisgericht zubereitet wurde. Er war kein Grundnahrungsmittel, sondern wurde vornehmlich für süße Speisen verwendet. Die

---

[357] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v}, 10^{r} und 13^{v}.

[358] Pribram, Preise und Löhne 108.

[359] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und 186a, beide passim; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 205.

[360] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 205.

[361] Beide Ölsorten werden für das Kloster Rein ab dem Jahre 1403 mehrmals genannt, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 206.

[362] Kamillen- und Rosenöl wurden im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel gekauft: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 180^{r} und 193^{v}.

[363] Aus inhaltlichen Gründen wurden die importierten Gewürze bereits bei den ihnen verwandten Speisezusätzen, den Kräutern, behandelt.

[364] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[365] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, passim.

[366] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Coll. 59, fol. 159^{v}.

[367] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 198.

[368] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1b, fol. 87^{r}.

Zubereitung ist eher mit dem heute bekannten Milchreis zu vergleichen[369]. Gerichte dieser Art wurden oft mit getrockneten Früchten oder Mandeln verfeinert. Rosinen (*uva passa*)[370] und getrocknete Feigen (*ficus*[371], *ficus sicchus*[372], *reisten ficus*[373]) waren hierfür besonders beliebt. Die Dörrfrüchte wurden auch zur Süßung eingesetzt, zumeist verwendete man dafür aber Honig (*mel*)[374] oder Zucker (*zuccarum*[375], *zucarum, zukarium*[376], *zukarum*[377], *suquerum*[378]). Bei Letzterem handelte es sich um importierten Rohrzucker, dessen Verwendung in Relation zu seinem Preise eher hoch war[379], er kostete das Sieben- bis Zehnfache des Honigs[380]. Aber auch beim Honig nahm man nicht immer nur das Angebot der unmittelbaren Umgebung. Der Küchenmeister des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel kaufte den Honig auch bei einem Gewürzhändler in Palermo[381]. Aus der päpstlichen Küche des 14. Jahrhunderts ist auch die Zubereitung von Zuckerbrot bekannt[382]. Es gab außerdem speziellen Zucker, der mit Rosenwasser oder Rosenöl versetzt wurde (*zucare roseaceo*) und für Süßspeisen oder Konfekt verwendet wurde. Das ebenso wie der Rosenzucker vor allem in Italien verwendete Rosenwasser (*aqua roseaceo, aqua roseata*)[383] und gesüßte Wasser (*aqua dulcis*)[384] benötigte man gleichfalls für die Zubereitung von Konfekt.

---

[369] Scully, The Art of Cookery 110–115 und 121f.

[370] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 193; Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[371] Benediktinerstift St. Peter, Salzburg: ASPS, Hs A 653, passim.

[372] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 192^{r}. Siehe auch oben S. 72.

[373] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176; siehe auch oben S. 72 Anm. 263.

[374] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, fol. 27^{v}; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 186a, beide passim; Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 199.

[375] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[376] In den Rechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg scheinen beide Wortformen auf: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[377] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 199; Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[378] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[379] Zucker wurde als Rohrzucker im 10. Jahrhundert von den Arabern in Sizilien angebaut, jedoch erst in der Zeit der Kreuzzüge in Mittel- und Westeuropa bekannt, vgl. Van Winter, Kochen und Essen 94. In Frankreich hatte er sich im 15. Jahrhundert als Süßungsmittel durchgesetzt, vgl. Laurioux, Kochbücher 163f.

[380] Das Stift Klosterneuburg zahlte für ein Kilogramm Rohrzucker zwischen 60 und 75 Wiener Pfennig, ein Liter Honig hingegen kostete durchschnittlich 9 bis 10 Pfennige, vgl. StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 9^{v}, 13^{v} und 27^{v}. In Montpellier zahlte man auf den Handelsplätzen für Rohrzucker etwa den zehnfachen Preis des Honigs, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 414–416.

[381] *Item posui pro una libra mellis que fuit a Palermo speciario 2 grani,* ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 178^{r}; der Preis entsprach etwa dem anderer Honigkäufe.

[382] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 417.

[383] Alle drei Begriffe sind aus den Quellen des Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel bekannt: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim. Etwa zeitgleich wurden am päpstlichen Hof Süßigkeiten, Dragees und Konfekt zubereitet, die aus Zucker oder Honig, Gewürzen und Rosenwasser oder Anis bestanden, vgl. Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 417.

[384] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

Für den gegenteiligen Effekt wurde, vor allem in Süditalien, Essig (*acetum*[385], *agresta*[386]) gekauft.

Neben all diesen Spezereien gab es einige Nahrungsmittel, von deren Konsum wir nur aus einzelnen Nachrichten wissen, die nicht zu den täglich gekauften Lebensmitteln der Klöster zählten, aber dennoch Verwendung fanden. So ist etwa der Kauf von Pilzen nur sehr selten belegt, einzig aus dem Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel ist die Verwendung von Austernpilzen oder Austernseitlingen (*pennella*)[387] bekannt. Aus dem südfranzösischen Raum, aus dem Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier, ist der Kauf von Fröschen (*rana*) für die klösterliche Tafel überliefert[388]. Bemerkenswert ist das völlige Fehlen von Hanf in den Quellen des 14. Jahrhunderts, erst aus dem darauf folgenden Jahrhundert ist der Kauf von *canapis* bekannt. In welcher Form man Hanf zubereitete, ob er als Speise, als Hanfsuppe oder Hanfkuchen diente oder andere Verwendung fand, ist nicht überliefert[389]. Auch der Mohn ist überraschend wenig vertreten. Aus dem Zisterzienserstift Rein sind der Anbau und die Verwendung von Mohn (*magen*) aus der Zeit um 1400 bekannt, ebenso verwendete man dort auch Mohnöl (*oleum papaveris*)[390]. Aus anderen Quellen der hier untersuchten Klöster sind jedoch keine Nachrichten über die Verwendung von Mohn im 14. Jahrhundert bekannt.

Getreide wurde für die Klosterküchen nur in geringen Mengen gekauft, da dieses wohl zumeist über das Bäckeramt bezogen wurde. Die wenigen Käufe von Gerste (*ordeum*)[391], Dinkel (*spelta*)[392] oder Weizenstärke (*amidum*)[393] sind nicht aussagekräftig.

Nahrungszubereitung

Gab es Kochbücher?

Die ältesten bekannten Kochbücher des späten Mittelalters stammen aus dem 14. Jahrhundert. Das erste Werk des deutschsprachigen Raumes ist das um 1350 entstandene *Buoch von guoter spîse*. Es wurde von Michael de Leone, Protonotar des Würzburger Bischofs Albrecht von Hohenlohe (1349–1372), zusammengestellt und war für

---

[385] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[386] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58 und Intr. et Ex. 152, beide passim.

[387] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 180^{r}.

[388] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 114^{v}.

[389] Hanf wird in den Quellen des Zisterzienserklosters Rein in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts genannt, Jaritz weist hier auf die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten hin, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 191. Im Benediktinerstift St. Peter in Salzburg wird Hanf in den Küchenabrechnungen der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts vermerkt, vgl. ASPS, Hs A 653, fol. 93^{r}.

[390] Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 206. Zum Mohnanbau des Spätmittelalters in Rein vgl. Pickl, Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte der Zisterze Rein 85.

[391] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[392] Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59, passim.

[393] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 171^{v} und 179^{v}.

den bischöflichen Hof in Würzburg bestimmt[394]. Für einen noch prunkvolleren Rahmen war das wohl bekannteste Werk Frankreichs gedacht. Der um 1370 entstandene *Viandier* war von Guillaume Tirel († 1395) für den königlichen Hof Karls V. von Frankreich (1364–1380) geschrieben worden[395]. Auch in anderen europäischen Regionen entstanden zu dieser Zeit die ersten Rezeptsammlungen, so etwa im italienischen Raum der *Liber de coquina* und der *Libro della cucina*. Eine ähnliche Entwicklung zeigt sich auf den britischen Inseln mit dem am Hofe Richards II. (1377–1399) entstandenen *The forme of Curry*. Diese berühmten Werke seien hier nur stellvertretend für eine Liste spätmittelalterlicher Kochbücher genannt, die sich vor allem für das 15. Jahrhundert noch lange fortsetzen ließe[396]. Alle diese Werke entstanden für weltliche Höfe oder adelige Haushalte, wie aber stand es mit Kochbüchern der Klosterküchen? Die ersten Rezeptsammlungen aus klösterlichem Umfeld wie – vermutlich – das *Büchlein von guter Speise* aus dem Bodenseeraum, die Texte der Deutschordensritter in Ostpreußen[397], das Mondseer Kochbuch[398] sowie jenes des Stiftes St. Dorothea in Wien[399] entstanden allesamt im 15. Jahrhundert[400]. Für die Entstehungszeit der ersten weltlichen Kochbücher, für das 14. Jahrhundert, sind jedoch keine Pendants klösterlichen Ursprungs überliefert.

Die Übertragung der Rezepte, Anweisungen für Tafeln, Festmähler oder Speisefolgen weltlicher und auch geistlicher Höfe auf den klösterlichen Alltagsbereich ist nur in geringem Maß möglich, auch weil sie wohl kaum dem Alltag der Höfe selbst entsprochen haben. Van Winter betont, dass die Esskulturen der gehobenen Schichten des Spätmittelalters sich nicht wesentlich voneinander unterschieden, egal ob es sich um einen weltlichen oder geistlichen Fürstenhof, die Tafel von Mitgliedern des Stadtpatriziats oder klösterliche Speisen handelte[401]. Dies mag auf die Rezeptsammlungen spätmittelalterlicher oder frühneuzeitlicher Kochbücher zutreffen und gilt wohl hinsichtlich weltlicher und geistlicher Hofhaltung. Ein Kloster stellt hier jedoch gänzlich andere Anforderungen, wie aus den untersuchten Quellen zum täglichen Konsum im Kloster nun zu ersehen ist. Auch manifestiert sich dies in der Veränderung des Speiseplanes, wenn die Klöster weltliche Gäste verköstigen mussten[402].

---

[394] Weiss Adamson, Daz buoch von guoter spise 7–11, mit einem Vergleich der verschiedenen Überlieferungen und weiterführender Literatur; siehe auch Ehlert, Das Buoch von guoter spise, Beiheft, sowie die Edition von Hajek, Daz Buoch von guoter spise.

[395] Le Viandier de Guillaume Tirel (ed. Pichon–Vicaire–Aebischer); vgl. auch The Viandier of Taillevent (ed. Scully).

[396] Eine Zusammenstellung spätmittelalterlicher Kochbücher gibt Scully, The Art of Cookery 257–260, ebenso Laurioux, Les livres de cuisine médiévaux, v. a. 25–38, weiters Hieatt–Lambert–Laurioux–Prentki, Répertoire des manuscrits médiévaux; für Italien vgl. Flandrin–Redon, Les livres de cuisine italiens; für den deutschsprachigen Raum siehe auch Ehlert, Kochbuch des Mittelalters 20–22.

[397] Van Winter, Kochen und Essen 94f.

[398] ÖNB, CVP 4995, fol. 11r–224r; vgl. die Edition von Aichholzer, Wildu machen ayn guet essen, und jene bei Nauwerck, Speisen wie die Äbte.

[399] ÖNB, CVP 2897, fol. 1r–29v; vgl. die Edition von Aichholzer, Wildu machen ayn guet essen; allgemein dazu Reck, Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters.

[400] Das so genannte „Kochbüchlein" von Tegernsee enthält keine Rezepte oder sonstige Anleitungen zur Speisenzubereitung, sondern vielmehr eine Liste der Nahrungsmittel im Laufe des liturgischen Kalenders. Es entstand im 15. oder 16. Jahrhundert, vgl. den Teilabdruck des Textes bei Birlinger, Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee.

[401] Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 327f.

[402] Siehe dazu oben S. 36–42.

Hier stellt sich auch erneut die Frage nach der Aussagekraft von Rezeptsammlungen hinsichtlich des realen Abbildes der Ernährung. Kochbücher wurden oftmals kopiert und dadurch verbreitet[403], somit ist auch die Entwicklung einer regionalen Küche zum Teil schwer nachzuvollziehen. Die Anlage eines Kochbuches erfüllte mehrere Zwecke und diente nicht allein dem Koch als Vorlage zur Speisenzubereitung. Es war ebenso Mittel der Repräsentation eines Hofes oder eines Haushaltes höherer sozialer Schicht und Form der Selbstdarstellung, um Rang und Stand auszudrücken. Wie schon Bruno Laurioux anmerkte, sind die Rezepte mit ihren aufwendigen Menüvorschlägen und kostspieligen Zutaten nicht unbedingt nur zum Nachkochen, sondern auch zum Lesen und „Träumen" gedacht gewesen – ein Umstand, der beim Versuch, die Speisen des Spätmittelalters nachzuvollziehen, nicht außer Acht gelassen werden darf[404]. Die Essgewohnheiten breiter Schichten und alltäglicher Situationen lassen sich daher nur mit Vorsicht daraus ablesen. Wenn wir uns auch die in den Kochbüchern dargestellten üppigen, geradezu prunkvollen Tafeln an den verschiedenen Herrschaftshöfen vorstellen können, so bleibt ein Kochbuch in gewisser Form auch normative Quelle – wir wissen nicht, ob diese idealen Rezepte auch tatsächlich zubereitet wurden. Aber auch diesen Faktor bei Seite lassend, bleibt die Frage nach der Realität des Alltags und der Übertragbarkeit dieser Beschreibungen auf andere Personenkreise oder Bevölkerungsschichten und damit auch auf den monastischen Bereich.

Trotz all dieser Unsicherheitsfaktoren können in den Rezeptsammlungen gewisse Tendenzen in der Ernährung und Speisenzubereitung festgestellt werden. So wird auch hier deutlich, dass etwa breiartige Speisen eine große Rolle spielten. Neben Getreidebreien, die in allen sozialen Schichten Bestandteil der täglichen Nahrung waren, lassen sich weitere Speisen ausmachen, die überregional zubereitet wurden. So auch das vermutlich am weitesten verbreitete Rezept dieser Zeit, der *Blancmanger.* Dessen verschiedene Bezeichnungsformen, die sich allesamt aus dem französischen ableiten, dokumentieren die internationale Verbreitung der Speise. Denn dieses süß oder pikant zubereitete Gericht findet sich – zumeist in leichten Abwandlungen – in den Kochbüchern der verschiedensten Regionen Europas[405]. Im *Buoch von guoter Spîse* wird es aus (Ziegen-) Milch, Mandeln, Reismehl, Hühnerfleisch, Schmalz, Veilchen und Zucker zubereitet. Die für uns eigentümliche Mischung von Fleisch in süßem Milchbrei mag schon sonderbar erscheinen, irritierte den mittelalterlichen Gaumen jedoch nicht. In manchen Regionen wurde anstelle des Zuckers eine pikante Zubereitung mit Gewürzen, wie Muskat, Ingwer oder Gewürznelken, vorgezogen. Das Grundrezept blieb aber in England, Frankreich, Italien und im deutschsprachigen Raum weitgehend gleich – eine gegenseitige Beeinflussung beziehungsweise Abschrift dieses Rezeptes ist durchaus denkbar[406].

Das 15. Jahrhundert brachte entsprechend der verbreiteteren Lesekultur eine wahre Flut an Kochbüchern; nicht nur die Anzahl, auch der Umfang der Werke erlebte eine

---

[403] Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 331–333; Laurioux, Kochbücher am Ende des Mittelalters 157–160.

[404] Laurioux, Kochbücher am Ende des Mittelalters 162.

[405] Der ursprünglich lateinisch bezeichnete *albus cibus* wurde mit der französischen Bezeichnung *blanc manger* bis nach England transportiert, wo er *blomanger, blaunche mang* oder *blank mang* genannt wurde; im italienischen Raum wurde daraus *bramagere, blaemangiere* oder *blasmangieri,* und in deutschen Kochbüchern finden sich Bezeichnungen wie *plamischir* oder *plamanscher,* vgl. Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst 25.

[406] Van Winter, Kochen und Essen 96–99.

deutliche Steigerung. Während die ersten Rezeptsammlungen vor allem für adelige Höfe verfasst worden waren, erreichte das Kochbuch des 15. Jahrhunderts ein wesentlich größeres Publikum. Die Rezeptsammlungen verließen die Kreise, für die sie ursprünglich gedacht waren, und wurden den neuen Adressaten angepasst. Damit begann auch die Anlage von Kochbüchern für die Klosterküche. Für den klösterlichen Bereich wurden zunächst auch weltliche Kochbücher adaptiert, wie etwa die Sammlung des Stiftes St. Florian, in die Rezepte aus dem *Liber de coquina* des 14. Jahrhunderts übernommen wurden[407].

Das Kochbuch des Stiftes St. Dorothea in Wien aus der ersten Hälfte und das Mondseer Kochbuch aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts sind wohl die wichtigsten Klosterkochbücher dieser Zeit im deutschsprachigen Raum[408]. Beide stimmen in etwa 50 % der Rezepte überein und enthalten dabei zu einem Gutteil Kochanleitungen aus dem *Buoch von guoter Spîse*. Da die meisten Kochbücher durch Kompilation entstanden, bleibt der Erkenntniswert bezüglich der tatsächlichen Speisenzubereitung und Ernährung aus solchen Kochbüchern sehr gering. Noch weniger lassen sich Rückschlüsse aus diesen im klösterlichen Umfeld entstandenen Kochbüchern auf das vorangehende Jahrhundert ziehen, da der Hauptteil der Rezepte eine völlig andere Genese aufweist. Die in diesen Kochbüchern genannten Fastenspeisen mögen für das 15. Jahrhundert aufschlussreich sein, Projektionen auf das 14. Jahrhundert sind jedoch kaum zulässig[409], da sich gerade der Umgang mit Fastengeboten, speziell mit dem Laktizinienverbot, im 15. Jahrhundert in einem ständigen Wandel befand[410].

Speisenzubereitung, Konservierung und „Fertiggerichte"

Zur Kunst des Kochens und des Konservierens im Spätmittelalter gibt es vor allem für das 15. Jahrhundert zahlreiche allgemeine Darstellungen. Wir wollen uns hier auf die diesbezügliche Aussagekraft der vorliegenden Quellen des 14. Jahrhunderts konzentrieren. Rechnungsbücher und ihnen verwandte Quellen geben zwar relativ gut über die verwendeten Nahrungsmittel Auskunft, über die Zubereitung der Speisen findet sich darin jedoch nur wenig. Dennoch geben sie einen kleinen Einblick in die Kochkünste der Klosterküchen. Es ist anzunehmen, dass man auch hier den grundlegenden Tendenzen der mittelalterlichen Küche folgte. Die Imitation von Speisen und das Bestreben, den natürlichen Geschmack oder die natürliche Beschaffenheit von Nahrungsmitteln zu verfremden, wurde vermutlich auch in der Klosterküche angewendet. Die relativ reiche Verwendung von Safran, die in den Wirtschaftsquellen belegt ist, lässt annehmen, dass man ihn auch zum Färben von Speisen verwendete, wie dies im Spätmittelalter allgemein üblich war. Auch der hohe Verbrauch von Mandeln deutet auf deren Verarbeitung

---

[407] Laurioux, Kochbücher 157–162, bezieht sich auf St. Florian, Stiftsbibliothek, Cod. XI, 100.

[408] Vgl. dazu Aichholzer, Schachbretter 143f.

[409] Die relativ unkritischen Schlussfolgerungen Aichholzers bezüglich des Aussagewertes der Rezepte, so etwa, dass häufig auftretende Rezepte von Fastenspeisen ein „Indikator für Reichtum" seien, da man für diese mehr importierte Lebensmittel verwendete als für Fleischspeisen, ist fragwürdig. Auch die Aussage, dass Fische „sehr teuer" waren, ist keinesfalls haltbar. Zahlreiche Rechnungsbücher belegen sehr eindrücklich, dass es sowohl preiswerte als auch teure Fischsorten gab. Stiftungen und Zuwendungen an Klöster, in deren Bestimmungen festgehalten wurde, dass der Geldbetrag für Fische für den Konvent ausgegeben werden sollte, sind keineswegs ein Zeichen für den hohen Preis von Fischen, vgl. dazu auch oben S. 49f.

[410] Siehe dazu unten S. 99–122 und S. 134–136.

zu Mandelmilch, dem *Blancmanger,* oder aus Mandelmasse hergestellten Eiern hin, zwei aus zahlreichen spätmittelalterlichen Kochbüchern bekannten Speisen[411].

Die Zubereitung von breiartigen Speisen war allgemein verbreitet. Diese wurden nicht nur aus Getreide gekocht, sondern auch aus verschiedenen Gemüsen und Kräutern hergestellt. In den Rechnungsbüchern des Benediktinerklosters Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier ist die Zubereitung von verschiedenen Gemüsepürees erwähnt. Man machte eine *pureya* aus Erbsen oder aus Petersilie und Zwiebel oder aus allen drei Zutaten[412], ebenso gab es *pureya* aus Lauch[413]. Man bereitete auch andere Gemüsespeisen zu, etwa Erbsen mit Petersilie oder Erbsen mit Zwiebel oder mit beiden Zutaten zusammen[414]. Außerdem kochte man ein *iussellum,* eine Art Suppe, die mit Eiern, Gewürzen oder Mandeln zubereitet wurde[415]. Ein Getreidebrei (*puls*) wird in den Abrechnungen des Stiftes St. Peter in Salzburg genannt[416]. Auch Knoblauchsaucen (*pro alliis pro faciendo salsam*) wurden angefertigt, *salsa* gab es aber sogar bereits fertig zu kaufen[417]. Weiters spielte Öl bei der Zubereitung eine große Rolle. In Montpellier wurde beim Kauf von Öl oft vermerkt, wofür man es benötigte. Man marinierte Eier und Fisch damit (*pro oleo pro parando ova, pro oleo pro parando pisces, pro oleo pro coquendo pisces*)[418] und briet oder kochte – es wurde zumeist allgemein das Verb *coquere* gebraucht – Fisch darin[419]. Fleisch wurde entweder gebraten oder gekocht zubereitet (*pro dequoquendo carnes, pro coquendo carnes*[420], *pruefleisch*[421]). Im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel wurden außerdem Pasteten aus Kalbfleisch zubereitet (*artocrea*)[422], in der päpstlichen Küche in Avignon machte man Pasteten (*pastillus, pastilla*)[423] und Tartes

---

[411] Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 336f. Zur Verwendung von Mandeln siehe oben S. 73; zum Verbrauch von Safran siehe oben S. 77f.

[412] ASV, Reg. Aven. 166, fol. 113^{v}: *Item pro pisis pro faciendo pureyam ... Item pro pisis pro faciendo dictam pureyam ...*; ebd., fol. 112^{v}: *Item pro petrocillo et pro cepis per pureyam ...*; ebd., fol. 116^{r}: *Item pro una libra pisorum pro pureya ... Item pro sepis et pro petrocillo pro dicta pureya ...* .

[413] *Item in una libra pororum pro faciendo pureya ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 119^{r}.

[414] *Item pro petrocillo pro parando pisa ...*; *Item pro sepis pro ponendo in pisis ...*; *Item pro sepis et pro petrocillo pro ponendo in pisis ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 110^{v}–114^{v}.

[415] Der Begriff *iusellum* bezeichnet eine gekochte flüssige Speise, im Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier wurden Zutaten gekauft, die in das *iusellum* gegeben wurden: *Item ... de iusello in quo posui pro ovis ... pro speciebus cum iusello pro parando ... pro parando iusello pro amicdalis ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 110^{v}.

[416] *Item ... pro ovis pro pultibus et aliis ...*, ASPS, Hs A 653, fol. 6^{v}. Ob Eier für die Zubereitung des Breies gekauft wurden oder nur im Zuge der Aufzählung der gekauften Lebensmittel stehen, ist unklar. Möglicherweise konnte man auch fertigen Getreidebrei kaufen.

[417] *Item pro alliis pro facendo salsam ...*, ASV, Reg. Aven. 166, passim; fertige *salsa* wurde sowohl für das Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier als auch für das Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel gekauft, ASV, Reg. Aven. 166, passim, sowie ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, passim.

[418] ASV, Reg. Aven. 166, fol. 106^{v}, 107^{r} und 116^{r}, ähnliche Einträge ebd., fol. 109^{v}, 100^{r} und 113^{v}.

[419] *Pro coquendo pisces ... pro oleo ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 109^{v}.

[420] Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 106^{r} und 108^{r}; gebratenes Fleisch (*assatura porcina*) wurde bereits fertig zubereitet gekauft, siehe unten S. 89.

[421] Benediktinerkloster St. Emmeram, Regensburg: Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57 Anm. 17.

[422] *Item pro carnibus de vitulo pro faciendo artocrea ...*, ASV, Cam. Ap., Coll. 58, fol. 187^{r}.

[423] ASV, Cam. Ap. Coll. 448 und Coll. 449, beide passim; zur Herstellung der Pasteten in Avignon vgl. auch Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 286f.

(*tarta*[424], *tartra*[425]) meist aus Rindfleisch. Etwas einfacher waren die Würstchen (*toma*) mit Bohnen, die es hingegen im Benediktinerkloster von Montpellier gab.[426] Verschiedenes Gebäck wurde in den Klöstern selbst zubereitet. Man kaufte spezielles Mehl für süßes Gebäck (*artoca*) oder pinzenartiges Brot (*laganum*)[427].

Hinweise auf die Zutaten der Speisen bieten auch normative Quellen, wie die Instruktion für den Küchenmeister des Augustiner-Chorherrenstiftes St. Florian um die Mitte des 14. Jahrhunderts. Der Weihnachtsabend etwa war zwar ein Fasttag, die Speisenauswahl war jedoch wegen der Größe des bevorstehenden Festes etwas reichhaltiger. Unter anderem sollte Kraut mit kleinen Fischen oder Heringen zubereitet werden, außerdem vier gute Fischspeisen. Eine davon sollte ein in Suppe mit Pfeffer und Safran gekochter Fisch sein (*unum illorum erit cum prodio coagulato et pipere et croco condito*). Außer den diversen Fischgerichten gab es Gebäck (*buccella panis*) in Mohnsuppe (*in prodio papaveris*). An den Vigilen anderer hoher Feiertage, wie Epiphanie und einigen Marienfesten, sollte es Kraut geben, das mit Käse und Schmalz zubereitet wurde (*holera cum caseo et sagimine condita*). Außer der Fischsuppe mit Pfeffer und Safran konnte an diesen Tagen auch ein Gericht aus Gerste und Eiern gereicht werden, das ebenfalls mit Safran zubereitet wurde. An Tagen, an denen Fleisch gestattet war, gab es Huhn oder Schweinefleisch, das ebenfalls in einer Suppe gekocht wurde (*cum prodio condito*)[428].

Trotz der Möglichkeit täglich frische Lebensmittel zu kaufen, war die Konservierung der Nahrungsmittel ein wichtiges Thema, um die Saisonabhängigkeit von Gemüse oder Obst zu minimieren. Um Gemüse länger haltbar zu machen, wurde es in verschiedenen Formen konserviert, Kraut wurde geschnitten (*seccare*), gekocht (*syden, krawtsieden*) und eingelegt (*legen*) und als Sauerkraut aufbewahrt[429]. Andere Gemüse, wie etwa Rüben, wurden eingekocht und standen so auch in den Wintermonaten zur Verfügung[430]. Wie wichtig diese Vorräte waren, zeigen die zahlreichen Quelleneintragungen zur Herstellung derselben, außerdem benötigte man zusätzliche Hilfskräfte dafür[431]. Am päpstlichen Hof kaufte man zu dieser Zeit ganze Schlachttiere, einmal im Jahr wurde dann geschlachtet und das Fleisch gepökelt, zu Schinken, Speck oder Wurst verarbeitet. Die dafür nötigen Arbeitskräfte wurden extra angeworben und bezahlt[432].

Ein kleiner Teil der Einkäufe für die Klosterküche bestand aus bereits fertig zubereiteten Gerichten. Neben Speck und Würsten, die bereits bei den Fleischeinkäufen zu sehen waren[433], gab es gebratene Speisen, wie Fisch (*assus piscis, brotfisch*)[434] und

---

[424] ASV, Cam. Ap. Coll. 449, passim.

[425] ASV, Cam. Ap. Coll. 448, passim

[426] *Item pro quadam toma pro ponendo in fabbis* ..., ASV, Reg. Aven. 166, fol. 109^{r}.

[427] Benediktinerstift St. Peter in Salzburg: ASPS, Hs A 653, fol. 7^{r}–13^{v}, passim.

[428] UBLOE 7, Nr. 215.

[429] Zisterzienserstift Rein: Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188f. Die Krauternte wird auch in den Quellen des Stiftes Klosterneuburg erwähnt, vgl. Fritsch, Küchenrechnungsbücher 181.

[430] Die Begriffe des *rueben sieden* bzw. *rappas condire* scheinen allerdings erst im 15. Jahrhundert auf, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 190f.

[431] Diese Arbeiten wurden in den Rechnungsbüchern des Küchenamtes verzeichnet, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 188f., und Fritsch, Küchenrechnungsbücher 181; siehe auch oben S. 54.

[432] Weiss, Versorgung des päpstlichen Hofes 388f.

[433] Siehe dazu ausführlich oben S. 61.

[434] Zu *assus piscis*: Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und 6/3, beide passim; zu *brotfisch*: StAKl, Rb 6/3, passim. Siehe auch oben S. 46.

Schweinsbraten (*assatura porcina*[435], *sweineinpraten*[436]) oder anderes gebratenes Fleisch (*carnes que fuerunt toste*), das mit Zwiebeln serviert wurde[437]. Außerdem konnte man, wie bereits erwähnt, fertige Saucen (*salsa*)[438] kaufen. Auch die Tartes (*tartra*) und Pasteten (*pastilla*), die man am päpstlichen Hof gerne servierte, wurden zum Teil fertig gekauft, der Großteil wurde jedoch in der Küche hergestellt[439]. Den Hauptteil der „Fertigprodukte" machten aber wohl Gebäck und Süßigkeiten aus. Neben Brot und Semmeln wurden würziges Gebäck (*pistardum salsum*)[440], aber auch viele süße Speisen (*pistata*)[441] und lockere Mehlspeisen, die vielleicht mit Brandteigkrapfen gleichzusetzen sind (*nebulo*), gekauft[442].

Aus den Quellen des 14. Jahrhunderts geht wenig zur Speisenzubereitung oder zu den einzelnen Gerichten hervor. Die überlieferten Nachrichten geben jedoch ein recht eindrückliches Bild über das Ausmaß des Handels und die Möglichkeiten des Einkaufs, die jedem Kloster offen standen. Die Vielfalt der Nahrungsmittel, das Angebot, dass die Märkte, sogar an fertigen Speisen, offerierten, war jedoch enorm und lässt einen relativ abwechslungsreichen Speiseplan im Refektorium erahnen.

---

[435] Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a, passim.

[436] Im Zisterzienserstift Rein wurde anlässlich der Visitation des Ebracher Abtes 1401 ein Schweinebraten serviert, vgl. JARITZ, Reiner Rechnungsbücher 178.

[437] *Item pro cepis pro parando carnes que fuerunt toste ...*, Benediktinerkloster Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 116v.

[438] Benediktinerkloster Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[439] ASV, Cam. Ap., Coll. 448, passim. In den Abrechnungen des päpstlichen Küchenamtes wurde zwischen *pro factura pastillarum/pastillorum* bzw. *pro factura tartrarum* und *pro pastillis* bzw. *pro tartris* unterschieden.

[440] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, passim.

[441] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, passim.

[442] Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, passim.

4. Essen im liturgischen Jahreskreis – Norm und Praxis der *vita monastica*

Struktur und Ordnung des Klosterlebens wurden durch individuell angepasste Erweiterungen der Ordensregeln festgelegt. Consuetudines und Constitutiones sowie die Kommentare zu den Regelwerken bildeten die Normen des klösterlichen Alltags. Die meisten dieser Texte entstanden lange vor dem hier untersuchten Zeitraum, der für viele Klöster zugleich eine Epoche vor den Klosterreformen des folgenden Jahrhunderts war. Ob und wie bestimmte Normen im 14. Jahrhundert umgesetzt wurden, gilt es hier an Hand der Essensbestimmungen zu untersuchen. Norm und Praxis der monastischen Ernährung mögen nur einen kleinen Anteil des Klosterlebens ausmachen und sie lassen Rückschlüsse auf die Gesamtsituation des mönchischen Alltags kaum zu. Jedoch bietet dieser Ausschnitt der *vita monastica* die Möglichkeit, die Situation der Klöster in der Zeit zwischen den großen Reformen aus dem Blickwinkel des Essens und Fastens darzustellen. Die Gegenüberstellung von Ernährungsnormen und realem Abbild des täglichen Konsums, wie sie uns vor allem Wirtschaftsquellen vermitteln, zeigen nicht nur einen neuen Einblick in das mittelalterliche Leben, sondern vermitteln auch die Problematik bei der Umsetzung abstrakter Normen im Alltag.

Normen klösterlicher Ernährung: Ordensregel – Consuetudines – Constitutiones

Die Ordensregeln der klösterlichen Gemeinschaften geben gewöhnlich nur allgemein gehaltene Hinweise zur Ernährung. In der Regel des hl. Benedikt finden sich wenige Beschreibungen zur Einhaltung von Essens- oder Fastenregeln im Laufe des Kirchenjahres, bei Augustinus fehlen diese gänzlich. In der Regel des hl. Augustinus wird zur prinzipiellen Mäßigung aufgefordert, man solle fasten, wie es die Gesundheit erlaube, oder, wer nicht fasten könne, zumindest nicht zwischen den Mahlzeiten essen, es sei denn er wäre krank[1]. Die Hinweise zur Ernährung beziehen sich hauptsächlich auf die Pflege von Kranken und die für diese geltenden Ausnahmen vom normalen, verzichtgeprägten Alltag. Für Kranke bestand kein Fastengebot, jedoch sollten sie nicht zu viele Speisen gereicht bekommen, damit ihnen keine Beschwerden verursacht wurden (*sane quemadmodum aegrotantes necesse habent minus accipere, ne graventur*) – Schonkost

[1] *Carnem vestram domate ieiuniis et abstinentia escae et potus, quantum valetudo permittit. Quando autem aliquis non potest ieiunare, non tamen extra horam prandii aliquid alimentorum sumat, nisi cum aegrotat*, Regula Sancti Augustini, c. De oratione et ieiunio (ed. Österreichische Chorherrenkongregation 5f.).

also, die jedoch nicht dem Fastengebot unterlag. In der Rekonvaleszenz sollten sie, so die *Regula Augustini*, besser versorgt werden, nach ihrer Genesung jedoch wieder zu ihrem glücklicheren Leben des Verzichts zurückkehren[2].

In der Regel des hl. Benedikt wird die Vorstellung eines maßvollen Lebens etwas genauer beschrieben. Benedikt forderte explizit die Fleischabstinenz, den Verzicht auf den Genuss vierfüßiger Tiere sowie die Beschränkung des Weinkonsums auf eine Hemina, also einen Becher, pro Tag[3]:

Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio praeter omnino debiles egrotos[4]. ... *Tamen infirmorum contuentes inbecillitatem credimus eminam vini per singulos sufficere per diem*[5].

Gerade diese beiden Formulierungen jedoch führten zu vielerlei Spekulationen und Diskussionen. Es wurde die Frage aufgeworfen, ob diese Bestimmungen auch das Geflügel miteinbezogen oder nicht – hatte Geflügel nun vier oder nur zwei Füße, oder waren mit den nicht-vierfüßigen Tieren nur Fische gemeint? Diese Diskussion lässt sich in der Literatur durch mehrere Jahrhunderte verfolgen. Eine der prominentesten Antworten auf die Frage zum pro und contra des Geflügelgenusses gab im 9. Jahrhundert der Mainzer Erzbischof und Gelehrte Hrabanus Maurus (um 780–856). Gemäß seiner Auslegung der Genesis wurden Vögel und Fische am selben Tag geschaffen und entstanden beide aus der Tiefe des Meeres. Daher durften Hühner ebenso wie Fische verzehrt werden[6]. Diese Interpretation ist in weit größerem Zusammenhang zu betrachten als in dem Versuch, Fleischgenuss generell gutzuheißen[7]. Hrabanus Maurus handelt unter Bezugnahme auf verschiedene Quellen die Frage ab, ob, und wenn ja, welches Fleisch man essen dürfe. Er weist darauf hin, dass den Menschen zwar seit der Sintflut bis zum Ende der Welt grundsätzlich der Verzehr von Fleisch gestattet worden war – Noah selbst hätte die Erlaubnis ausgesprochen –, doch durch den Apostel Paulus hatte Christus verkündet, es sei gut, kein Fleisch zu essen. Wenn jedoch Vögel und Fische denselben Ursprung hätten, so sei es, auch gemäß der Regel des hl. Benedikt, nicht verboten diese zu essen[8].

---

[2] ... *ita et post aegritudinem sic tractandi sunt, ut citius recreentur, etiamsi de humillima saeculi paupertate venerunt; tamquam hoc illis contulerit recentior aegritudo, quod divitibus anterior consuetudo. Sed cum vires pristinas reparaverint, redeant ad feliciorem consuetudinem suam,* Regula Sancti Augustini, c. De infirmis procurandis (ed. Österreichische Chorherrenkongregation 6).

[3] Regula Benedicti, c. 39 und 40 (ed. Hanslik 108–112). Nach antikem Maß handelte es sich um die Menge von 0,274 Litern, vgl. Sleumer, Kirchenlateinisches Wörterbuch 379. Das Wissen um diese Maßeinheit war jedoch im Mittelalter sehr gering und führte zu verschiedensten Spekulationen über die Größe einer *hemina*; ausführlicher dazu siehe unten S. 92f.

[4] Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 110).

[5] Ebd., c. 40 (ed. Hanslik 111).

[6] Commentariorum in Genesim lib. I, c. 6 (PL 107 457): ... *ad utrumque genus avium, hoc est et earum quae de aquis, et earum quae vescuntur de terra, respicit. Quia etiam illae videlicet quae sine aquis vivere nesciunt aves, ita ut multo saepe anni tempore sub profundo aquarum, quomodo pisces, lateant, nonnunquam egredi super terras solent, maxime cum fetant et nutriunt pullos.* Hrabanus Maurus bezieht sich auf Gen 1, 21: *Gott schuf alle Arten von großen Seetieren und anderen Lebewesen, von denen das Wasser wimmelt, und alle Arten von gefiederten Vögeln. Gott sah, dass es gut war.* Siehe dazu auch unten S. 128f.

[7] Vgl. dazu etwa Ehlert, Kochbuch des Mittelalters 27–30.

[8] Hrabanus Maurus zitierte dazu aus dem Brief an die Römer (Röm 14, 21), dem ersten Brief an die Korinther (1 Kor 6, 13) und Isidor von Sevilla (De officiis, lib. I, c. 44): *Sed postquam Christus, qui est principium et finis, apparuit, hoc, quod in principio suspenderat, etiam in temporum fine retraxit, loquens per apostolum suum: Bonum est non manducare carnem et non bibere vinum; et iterum: Qui infirmus est, olera manducet. Non igitur quia carnes malae sunt, ideo prohibetur, sed quia earum epulae carnis luxuriam gig-*

Seit dem frühen Christentum beschäftigte man sich mit der Frage, ob der Fleischgenuss mit den Anforderungen einer christlichen Lebensweise konform gehe oder nicht. Hieronymus († 420) plädierte in seinen Schriften gegen den Häretiker Jovinianus († vor 406) für einen Fleischverzicht[9]. In seinem Kommentar zur heiligen Schrift sah er den Weg zu christlicher Vollkommenheit, der zum paradiesischen Ursprung der Menschheit führte, in der Bekämpfung der Leidenschaften. Die darin vertretene Ansicht, der Genuss von Fleisch fördere auch andere Leidenschaften, war keineswegs allein christliches Gedankengut, im Gegenteil, Hieronymus traf damit die Meinung vieler paganer Philosophen[10]. Tatsächlich hat die Frage nach dem Fleischkonsum im Neuen Testament keine tragende Bedeutung, aus der verbindliche Vorschriften bezüglich der Fleischabstinenz oder einer vegetarischen Lebensweise ersichtlich wären. Dennoch blieb die Vorgabe des Hieronymus für die nächsten Jahrhunderte richtungsweisend und wurde weiter tradiert. Die Asketen des frühen Christentums waren dafür ebenfalls Vorbild und trugen gemeinsam mit der Berufung auf den Kirchenvater bei, die Gleichsetzung von Fleischverzicht mit Demut, Buße und Bezwingung der Leidenschaften in das mittelalterliche Mönchtum zu tragen[11]. Auch wenn Benedikt und die Augustinusregel gleichermaßen die Wüstenväter als Vorbilder sahen, rieten beide dennoch von einer Nachahmung ab, da es nicht jedem gegeben sei, dieses Ideal zu erreichen. Augustinus wünschte, dass gefastet werde, aber nur soweit es die Gesundheit erlaube[12]. Benedikt betonte, dass jeder zum Leben erhalten solle, so viel er bedürfe, niemand solle Mangel leiden[13]. Damit berücksichtigte er in seiner Regel auch die menschlichen Schwächen des Einzelnen.

Neben der Diskussion über den Verzehr vierfüßiger Tiere führte auch die bereits zitierte Angabe des Getränkemaßes in der Benediktregel zu ungelösten Problemen. Eine *hemina*, also ein Becher, Wein pro Tag kann zu Zeiten Benedikts eine klare Anordnung gewesen sein, unter der man gemäß der antiken Metrologie 0,274 Liter verstanden haben mag[14]. Das in späterer Zeit nicht mehr bekannte Maß veranlasste zu unterschiedlichen Einschätzungen und Überlegungen bezüglich der erlaubten Menge Weines, und das, obwohl gerade dieser Punkt der Ordensregel nicht absolut festgesetzt war. Im Smaragduskommentar wird die *hemina* mit einem Pfund gerechnet, und auch Hildemar († um 850) nahm in seinem Regelkommentar diese Menge an[15]. Petrus Diaconus zieht zur Berechnung ältere Autoren heran und kommt zu zwei unterschiedlichen Ergebnissen. Die *hemina* könne demnach ein Pfund von 1157 Lupinen ausmachen oder die Menge

---

nunt. Fomes enim ac nutrimentum est omnium vitiorum esca ventri et venter escis, Deus autem, ut scriptum est, et hunc et haec destruet. Piscem sane, quia eum post resurrectionem accepit dominus, possumus manducare: hoc enim nec salvator, nec apostoli vetuerunt. Avium quoque esum credo inde a patribus permissum esse, eo quo ex eodem elemento, de quo et pisces creatae sunt. Nam in regula monachorum non invenimus aliarum carnium esum eis contradictum esse, nisi quadrupedum, De institutione clericorum lib. II, c. 27 (ed. Zimpel 370f.); vgl. ed. Knöpfler 110; vgl. auch Lutterbach, Fleischverzicht im Christentum 193.

[9] Hieronymus, Adversus Iovinianum (PL 23 221–352).

[10] Lutterbach, Fleischverzicht im Christentum 178f.

[11] Zum Thema Fleischverzicht und Askese siehe unten S. 123–129.

[12] Siehe oben S. 90 Anm. 1.

[13] *Sicut scriptum est: Dividebatur singulis prout cuique opus erat. … acceptio sit, sed infirmitatum consideratio …*, Regula Benedicti, c. 34 (ed. Hanslik 100).

[14] Siehe oben S. 91 Anm. 3.

[15] Smaragdi abbatis commentaria in regulam S. Benedicti, c. 40 (PL 102 875 C); Expositio regulae ab Hildemaro tradita, c. 40 (ed. Mittermüller 445); vgl. Zimmermann, Ordensleben 67 und 306, sowie Mittermüller, Regel-Commentar.

von 6 Bechern, die einer Menge von 720 Lupinen entspreche, wobei er Letzteres als richtig erachte[16]. Benedikt und Augustinus war die unterschiedlich stark ausgeprägte Selbstbeherrschung und Willensstärke ihrer Mitbrüder durchaus bewusst, und sie nahmen in ihren Regelwerken auch Rücksicht darauf. Benedikt schließt an die Regelung des Weingenusses gleich folgend an:

Unusquisque proprium habet donum ex Deo, alius sic, alius vero sic; et ideo cum aliqua scrupulositate a nobis mensura victus aliorum constituitur. Tamen infirmorum contuentes imbecillitatem, credimus heminam vini per singulos sufficere per diem. Quibus autem donat Deus tolerantiam abstinentiae, propriam se habituros mercedem sciant. Quod si aut loci necessitas vel labor aut ardor aestatis amplius poposcerit, in arbitrio prioris consistat, considerans in omnibus ne surrepat satietas aut ebrietas. Licet legamus vinum omnino monachorum non esse, sed quia nostris temporibus id monachis persuaderi non potest, saltem vel hoc consentiamus ut non usque ad satietatem bibamus, sed parcius, quia vinum apostatare facit etiam sapientes[17].

Vom Verzicht auf Fleisch waren, wie in der Augustinusregel, auch in der Benediktregel die Kranken ausgenommen:

Sed et carnium esus infirmis omnino debilibus pro reparatione concedatur; adubi meliorati fuerunt, a carnibus more solito omnes abstineant[18].

Im Gegensatz zu Augustinus, der nur allgemein bemerkte, dass gefastet werden solle, gab Benedikt auch Hinweise auf die Ernährung im Laufe des Kirchenjahres. Während der vorösterlichen Fastenzeit, der *Quadragesima*, sollten die Brüder sich bei den Speisen, beim Trank und auch beim Schlaf mäßigen. Man solle zwar nach dem Ideal immer so leben wie in der Fastenzeit, der ständige Verzicht gelinge jedoch nur wenigen. Die Beschränkung in der *Quadragesima* bezog sich nicht nur auf körperlichen Verzicht, auch sollten Geschwätz und Albernheiten unterlassen werden[19].

Die Benedikt- und die Augustinusregel bildeten die Grundlage des abendländischen Mönchtums. Durch die Ausbreitung der benediktinischen Klöster auf Regionen, in denen andere Lebensbedingungen herrschten, als sie Benedikt im Mittelmeerraum vorgefunden hatte, wurde eine Anpassung des Klosterlebens erforderlich, die der Ordensregel nicht widersprach. Hinzu kamen seit dem 9. Jahrhundert Reformbewegungen, die nach einer Erneuerung der Gemeinschaften strebten. Es war notwendig geworden, Vorgaben

---

[16] Petri Diaconi explanatio regulae, c. 39 (ed. Bibliotheca Cassinensis 138); vgl. Zimmermann, Ordensleben 67 und 306.

[17] Regula Benedicti, c. 40 (ed. Hanslik 110f.) – „Jeder hat seine Gnadengabe von Gott, der eine so, der andere so. Deshalb bestimmen wir nur mit einigen Bedenken das Maß der Nahrung für andere. Doch mit Rücksicht auf die Bedürfnisse der Schwachen meinen wir, daß für jeden täglich eine Hemina Wein genügt. Wem aber Gott die Kraft zur Enthaltsamkeit gibt, der wisse, daß er einen besonderen Lohn empfangen wird. Ob ungünstige Ortsverhältnisse, Arbeit oder Sommerhitze mehr erfordern, steht im Ermessen des Oberen. Doch achte er darauf, daß sich nicht Übersättigung oder Trunkenheit einschleichen. Zwar lesen wir, Wein passe überhaupt nicht für Mönche. Aber weil sich die Mönche heutzutage davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens darauf einigen, nicht bis zum Übermaß zu trinken, sondern weniger. Denn der Wein bringt sogar die Weisen zu Fall", Regula Benedicti, c. 40 (ed. Salzburger Äbtekonferenz 171).

[18] Regula Benedicti, c. 36 (ed. Hanslik 105).

[19] *Ergo his diebus augeamus nobis aliquid solito pensu servitutis nostrae, orationes peculiares, ciborum et potus abstinentiam, ut unusquisque super mensuram sibi indictam aliquid propria voluntate cum gaudio sancti spiritus offerat deo, id est subtrahat corpori suo de cibo, de potu, de somno, de loquacitate, de scurrilitate, et cum spiritalis desiderii gaudio sanctum pascha exspectet*, Regula Benedicti, c. 49 (ed. Hanslik 131f.).

für das Klosterleben der einzelnen Gemeinschaften zu verfassen. Die Klostergewohnheiten und Klosterstatuten, die Consuetudines und Constitutiones einzelner Klöster oder Reformverbände befassten sich ausführlicher als die Ordensregeln mit den Bestimmungen zum täglichen Klosterleben[20]. Die *cura corporis,* die hierbei zum Ausdruck kam, stand im Gegensatz zu den Anfängen des Mönchtums im Orient, das nicht nur von fleischlicher Askese, sondern auch von der Vernachlässigung des Körpers geprägt war und einem Minimum an Nahrung und Körperpflege als Ideal folgte[21]. Die von Benedikt angestrebte Mäßigung, ein verzichtreiches und bescheidenes Leben, schloss gleichzeitig diese „Sorge" nicht nur um die Gemeinschaft, sondern auch um die Gesundheit des Einzelnen nicht aus. In den Klostergewohnheiten spiegelt sich diese Vorgabe wider, und die Essensbestimmungen nahmen in den Regelungen des klösterlichen Alltags dabei eine wichtige Rolle ein. Die Angaben über Fasttage, fleischlose und laktizinienfreie Zeiten wurden darin meist sehr genau festgehalten. Sie sollten die Klostergemeinschaft durch das liturgische Jahr führen und Missbräuche vermeiden helfen.

Die Klostergewohnheiten nahmen verschiedene Ausformungen an. Interpretationen der Benedikt- oder der Augustinusregel wurden mit anderen Elementen des bereits bestehenden Mönchtums kombiniert und daraus Konstitutionen geschaffen, die als Basis der neuen Orden und der Reformklöster dienten. Italienische Eremiten, wie etwa die Kamaldulenser, verknüpften eine strenge Auslegung der Benediktregel mit Anleihen bei den orientalischen Mönchsvätern. Für die Essensbestimmungen bedeutete das im Allgemeinen, dass komplette Fleischabstinenz und strenge Fasttage gefordert wurden[22]. Ein Großteil der Consuetudines-Texte entstand in den Reformklöstern des 10. bis 12. Jahrhunderts. In Cluny etwa wurden die Lebensgewohnheiten mehrmals erneuert und modifiziert[23]. Die Zahl der Consuetudines dieser Zeit ist groß, und eine Darstellung all ihrer Ausformungen und Entwicklungen soll nicht Ziel der vorliegenden Studie sein. Ein kurzer Einblick in die Essensbestimmungen einiger Konstitutionen vermittelt jedoch einen Eindruck von der idealen Vorstellung über den Umgang mit Nahrung und deren Stellenwert.

Es galt, in den Klostergewohnheiten die wenigen Informationen Benedikts zu interpretieren und genauere Normen festzulegen. Gemäß der *Regula Benedicti* waren täglich zwei Mahlzeiten vorgesehen, wobei aber nur das *prandium,* die Hauptmahlzeit, näher beschrieben wird: Es solle aus zwei gekochten Speisen (*pulmentaria*) bestehen, so konnte jeder Bruder, dem vielleicht das eine Gericht nicht bekam, zu dem anderen greifen. Als dritter Gang durfte rohes Obst oder Gemüse, so es vorhanden war, gereicht werden. Über die zweite Mahlzeit des Tages, die *cena,* erfahren wir nur, dass die Hälfte des Brotes vom Mittag dafür aufgehoben werden sollte[24].

Die Möglichkeit eines dritten Ganges wurde bei den Cluniazensern in ein ständiges drittes gekochtes Gericht (*pulmentum*) umgeändert, nur an Montagen, Mittwochen und

---

[20] Zu Consuetudines allgemein HALLINGER, Consuetudo. Begriff, Formen, Forschungsgeschichte, Inhalt, und ANGERER, Zur Problematik der Begriffe: Regula – Consuetudo – Observanz und Orden.

[21] Zu den Anfängen des orientalischen Mönchtums und zu den Abweichungen von dessen Idealen in der abendländischen *cura corporis* vgl. v. a. ZIMMERMANN, Ordensleben 2–10.

[22] Einen Überblick zu diesen Aspekten in der Ordensregel der Kamaldulenser gibt LOHMER, Heremi Conversatio 10–17.

[23] Zu den Klostergewohnheiten des 10. bis 12. Jahrhunderts vgl. ZIMMERMANN, Ordensleben, der außerdem einen Überblick über die Entwicklung der Konstitutionen des frühen Mönchtums gibt.

[24] Regula Benedicti, c. 39 (ed. HANSLIK 109).

Freitagen in der vorösterlichen Fastenzeit wurde gemäß der Benediktregel daraus ein rohes Gericht, von dem essen durfte, wer es wollte[25]. Die Zisterzienser hingegen forderten eine genauere Befolgung der Benediktregel, die Brüder sollten mit zwei gekochten Gerichten zufrieden sein. Gemäß dem Beschluss des Generalkapitels von 1157 ernährten sie sich darüber hinaus an den Freitagen der *Quadragesima* nur von Wasser und Brot[26]. Die eremitischen Orden begnügten sich sogar damit, nur an Feiertagen die zwei von Benedikt gestatteten Speisen zuzulassen[27].

Über die *cena* erfahren wir auch aus diesen Consuetudines wenig. In den meisten Orden waren rohes Obst oder Gemüse und Brot für das Abendessen vorgesehen[28]. Bedeutsam ist dabei auch die Definition des Fasttages. Im Allgemeinen verstand man in den frühen Consuetudines darunter, dass nur eine Mahlzeit pro Tag gereicht wurde, die *cena* wurde ausgelassen.

Die späteren Klostergewohnheiten des 13. Jahrhunderts äußerten sich zu Essen und Fasten unterschiedlich präzise. So scheinen in den Statuten und den Dekreten des Generalkapitels der Prämonstratenser keine genauen Bestimmungen zum Fleischkonsum auf. Im Allgemeinen lautete die Formulierung dazu, dass der Verzehr von Fleisch so eingehalten werden sollte, wie es der Abt erlaubte[29]. Die Konstitutionen der Augustiner-Eremiten von 1290 hingegen legten in Kapitel 22 genaue Bestimmungen zu den Fasttagen fest. Von Allerheiligen bis Weihnachten und von *Quinquagesima* (Sonntag vor Aschermittwoch) bis Ostern sollte nur eine Mahlzeit pro Tag und diese, einer Fastenspeise entsprechend, ohne Fleisch zubereitet sein. Eine Verringerung der Fasttage konnte durch den Prior des Klosters festgelegt werden, jedoch galt dies nicht für Freitage und nicht für die Vigilien vor Christi Himmelfahrt und Mariä Geburt. An jenen Tagen, an denen nicht gefastet wurde, sollten je eine Mahlzeit zum Mittag (*prandium*) und eine am Abend (*cena*) gereicht werden. Fleischspeisen waren den Kranken erlaubt und jenen Brüdern, die außer Haus bei Kardinälen oder päpstlichen Legaten eingeladen waren und essen mussten, was bei Tisch vorgesetzt wurde. Im Kloster konnte der Prior außer den Kranken auch Schwachen oder zur Ader Gelassenen Fleischspeisen gestatten sowie auch jenen, die schwere Arbeit verrichten mussten. Und wenn es dem Prior nach seinem Urteil gut erschien, so konnte er einem Teil der Brüder seines Konvents Fleischspeisen erlauben, er solle dabei aber klug und gütig sein, so dass die Erteilung der Dispens keinen Anlass zum Murren gäbe[30].

Alle diese Klostergewohnheiten kennen wir bisher nur aus Sicht der normativen Texte. Wie aber sah die Umsetzung im Alltag aus? Waren die Vorgaben zu hoch gegriffen

---

[25] Ordo Cluniacensis, lib. II, c. 13 (ed. Herrgott 302f.); zu den Bestimmungen der Zahl der Gerichte in verschiedenen Ordensgewohnheiten vgl. Zimmermann, Ordensleben 45f.

[26] Statuta capitulorum generalium Ordinis Cisterciensis (1157) (ed. Canivez 1 63, Nr. 33 und 66, Nr. 51).

[27] Petrus Damiani erlaubte jedoch später, dass außerhalb der Adventzeit und der *Quadragesima* zwei Gerichte gegessen werden durften, vgl. Petri Damiani opuscula, lib. XIV (PL 145 331), zu weiteren Fastenbestimmungen ebd., lib. XV, c. 6 und c. 15 (PL 145 341 und 348); vgl. Zimmermann, Ordensleben 46 und 265f.

[28] Zu den Bestimmungen der einzelnen Orden vgl. Zimmermann, Ordensleben 44–52.

[29] Bestimmungen zum Fleischgenuss finden sich in mehreren Dekreten des 13. Jahrhunderts; abgedruckt bei Krings, Ordensrecht der Prämonstratenser, 198–229, Dekret Nr. 12, 18, 61, 75, 91 und 99. Zu den Statuten der Prämonstratenser vgl. auch Lefèvre, Statuts de Prémontré 33–35 und 119f.

[30] Constitutiones ordinis eremitarum sancti Augustini, c. 22 (ed. Arámburu Cendoya 70–73); vgl. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 133f.

oder lebte man nach ihnen? Es sind nur wenige Quellen überliefert, die eine Gegenüberstellung der Normen in den Consuetudines mit den tatsächlichen Tagesabläufen im Kloster ermöglichen. Diese Nachrichten setzen zumeist im 14. Jahrhundert ein, einer Zeit, in der die normativen Texte des 11. und 12. Jahrhunderts in den meisten Klöstern und Stiften noch in Gebrauch waren[31]. Erst die Klosterreformen des 15. Jahrhunderts führten zu neuen Consuetudines, die einen neuen Vergleich von Norm und Praxis gestatten[32]. Das 14. Jahrhundert kann daher beinahe als „Schlussperiode" betrachtet werden, in der die althergebrachten Konstitutionen noch Geltung hatten. Inwieweit der viel zitierte Niedergang der Klöster in diesem Jahrhundert an Hand der Essgewohnheiten tatsächlich fassbar wird und wie sich das Leben im Kloster im Bereich der täglichen Ernährung darin gestaltete, gilt es im Folgenden zu untersuchen.

Klösterliches Essen im Kirchenjahr zwischen Norm und Praxis – Ordensspezifische und regionalspezifische Aspekte klösterlicher Ernährung im Vergleich

Die Forderung nach asketischer Lebensweise, dem Verzicht auf Fleisch und strengerem Fasten war regelmäßig Thema der Ordens- und Klosterreformen. Es wurde seit Beginn der Erneuerungsbewegungen ständig wiederholt, und gerade diese Wiederholung lässt auf eine schwierige Umsetzung in der Praxis schließen. Obwohl sicher nicht der zentrale Punkt jeder Reform, spielte die Frage nach Askese und Fasten in der *vita monastica* dennoch eine wichtige Rolle. Noch vor den Ordensreformen des ausgehenden 14. und des 15. Jahrhunderts tauchte die Frage nach der Fleischabstinenz in den Erneuerungsbestrebungen der Klöster auf. Die Beispiele dafür sind zahlreich, und ihr Niederschlag findet sich nicht nur in den großen Consuetudines. Sie treten auch in einzelnen Bestimmungen der Klosteroberen auf, die damit versuchten, den Alltag in ihrer Gemeinschaft besser zu regeln und Streitfragen innerhalb des Konvents auszuräumen, oder sie entstanden in Folge einer Klostervisitation. Eines dieser Beispiele ist die Anordnung des Abtes Marquard von Bickenbach (1286–1288) für die Benediktinerabtei Fulda.

---

[31] Vor dem 14. Jahrhundert gibt es kaum detaillierte Aufzeichnungen zum täglichen Konsum. Für den kirchlichen Bereich sind hier lediglich die Abrechnungen des Almosenhauses von St. Peter in Rom aus den Jahren 1285/1286 zu nennen, welche Listen der eingekauften Nahrungsmittel zeigen. In diesen Abrechnungen werden nur Gemüse, Kräuter und Gewürze genannt: Kohl, Salat, Portulak, Rüben, Kürbis, Fenchel, Karotten, Petersilie, Kümmel, Radieschen, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Kräuter, Pfeffer, Safran und Oliven, vgl. Cortonesi, Domus Helemosine 193–225; vgl. auch Janssen, Mittelalterliche Gartenkultur 229. Hinsichtlich der monastischen Ernährung im kirchlichen Jahreskreis geben diese Rechnungen jedoch keine Auskunft. Neben Rechnungsbüchern geben auch Speisezettel einen Einblick in Abfolge und Ausmaß der Mahlzeiten, jedoch ist diese wertvolle Quelle im Allgemeinen erst für das späte 15. und das 16. Jahrhundert überliefert, so zum Beispiel aus dem Benediktinerkloster Tegernsee, vgl. Birlinger, Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee, und dem Benediktinerstift St. Peter in Salzburg, ASPS, Hs A 656, vgl. dazu auch Jaritz, Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter.

[32] Die Reformen begannen im späten 14. Jahrhundert. Als erstes Beispiel ist hier Subiaco zu nennen, wo 1358 erste Erneuerungen stattfanden, die Reform 1378 zu einem Teil abgeschlossen war. Auch die Kastler Reform ist noch im 14. Jahrhundert anzusetzen. Die Auswirkungen dieser beiden Reformen auf andere Klöster sowie der Hauptteil der Klostererneuerungen fanden jedoch im 15. Jahrhundert statt. Zur Reform in Subiaco vgl. Angerer, Caeremoniale regularis observantiae, CXXVII–CXL; vgl. auch Frank, Subiaco, ein Reformkonvent des späten Mittelalters 526–614; zur Kastler Reform vgl. v. a. Consuetudines castellenses (ed. Maier) sowie Schreiner, Benediktinische Klosterreform als zeitgebundene Auslegung der Regel, und Wöhrmüller, Beiträge zur Geschichte der Kastler Reform.

Beim Kapitel am Gründonnerstag des Jahres 1288 legte der Abt fest, dass die Mönche von nun an auch montags auf Fleischspeisen verzichten und sich außerdem mittwochs und samstags mit Laktizinien zufrieden geben sollten. Während der Adventzeit war der Verzicht auf Laktizinien und bereits zur *Septuagesima,* also ab dem 9. Sonntag vor Ostern, jener auf Fleisch vorgesehen. Am Montag und Dienstag nach *Quinquagesima,* also an den beiden Tagen vor dem Aschermittwoch, sollten sie sich ein Mal am Tag mit Fastenspeisen begnügen[33]. Bemerkenswert ist zunächst die ausdrückliche Angabe für Montag und Dienstag vor dem Aschermittwoch, denn diese beiden Tage werden in den Anweisungen der Consuetudines oder anderer Konstitutionen gewöhnlich nicht explizit genannt, wie noch in weiteren Beispielen zu sehen sein wird. Wenn wir auch nichts über die Umsetzung dieser Bestimmungen des Abtes Marquard wissen, so lässt sich aus dem vorhandenen normativen Text jedoch einiges über die Ernährung im Kloster Fulda Ende des 13. Jahrhunderts erkennen. Offenbar sollte der Konvent bis zu diesem Zeitpunkt mittwochs, freitags und samstags auf Fleisch verzichten, was vielleicht nicht unbedingt eingehalten wurde, wie die Betonung, man solle sich mit Laktizinien am Mittwoch und Samstag begnügen, zeigt. Dass diese Bestimmungen dem Fleischverbot Benedikts nicht entsprachen, ist leicht ersichtlich, jedoch fügen sie sich sehr genau in den Usus der Klöster des 14. Jahrhunderts ein.

Klosterneuburg

Ein Beispiel älterer Consuetudines, die noch im 14. Jahrhundert gebräuchlich waren, stellen jene des Augustiner-Chorherrenstiftes Marbach im Elsass dar. Diese im Jahr 1122 entstandenen Consuetudines waren die im deutschen Raum meistverbreiteten Texte der Augustiner-Chorherren und ihrerseits wiederum Vorbild weiterer Consuetudines, wie jenen von Springiersbach[34]. Von mehr als 30 Stiften lässt sich die Einführung der Marbacher Consuetudines in der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts genau datieren, von zahlreichen weiteren ist die Einführung dieser Bräuche ohne genaues Datum bekannt. Auch das Salzburger Domkapitel nahm diese Gewohnheiten an. Die Einführung der Marbacher Consuetudines erfolgte dort 1139/1140 und war wohl Ausgangspunkt zu deren weiteren Verbreitung in der Salzburger Kirchenprovinz[35]. Ihre Rezeption im Chorherrenstift St. Nikola in Passau führte in der Folge schließlich zur weiteren Tradierung der Gewohnheiten innerhalb des passauischen Bistums. Im Osten der Diözese wurden sie zum Beispiel auch im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg angenommen, wo sie im 14. Jahrhundert noch in Verwendung waren.

Die Marbacher Consuetudines geben detaillierte Angaben zu allen Bereichen des täglichen Lebens in der Ordensgemeinschaft und ergänzen die weniger genauen Bestimmungen in der Augustinusregel. Dabei wurde auch die Handhabung der täglichen Er-

---

[33] Leinweber, Zur spätmittelalterlichen Klosterreform in Fulda 304, nennt die Überlieferung des Textes in einer Abschrift des 16. Jahrhunderts im Staatsarchiv Münster, Msc. II Kindlingersche Sammlung 202, 203f., laut Auskunft des Staatsarchivs Münster konnte die Belegquelle jedoch nicht verifiziert werden.

[34] Siegwart, Consuetudines des Augustiner-Chorherrenstiftes Marbach; zur Vorbildwirkung für Springiersbach vgl. ebd. 75–83.

[35] Siegwart führt die Stifte mit Datum der Annahme der Consuetudines an, vgl. Siegwart, Consuetudines des Augustiner-Chorherrenstiftes Marbach 79–83. Vgl. allgemein Weinfurter, Salzburger Bistumsreform.

nährung festgehalten. Anzahl und Form der Mahlzeiten wurden ebenso geregelt wie die Frage der erlaubten Nahrungsmittel im liturgischen Jahreskreis:

Täglich sollten zur Sext oder zur Non zwei gekochte Gerichte gereicht werden, zwei deshalb, damit jene, die eines davon nicht essen konnten, das zweite zur Auswahl hatten:

Quia vero modus in omnibus servandus est, sufficere credimus ad refectionem cottidianam tam sextę quam nonę omnibus mensis duo generalia cocta absque pulmentis propter diversorum infirmitates, ut qui forte ex uno non potuerit edere, ex altero reficiatur[36].

In dieser Bestimmung folgen die Consuetudines interessanterweise der Benediktregel, der Text stimmt sogar nahezu wortwörtlich mit dieser überein:

Sufficere credimus ad refectionem cotidianam tam sextae quam nonae omnibus mensis cocta duo pulmentaria propter diversorum infirmitatibus, ut forte, qui ex illo non potuerit edere, ex alio reficiatur[37].

Anders verhält es sich jedoch bei der Mengenangabe für Brot und Getränke, die nach den Consuetudines in den einzelnen Klöstern festgelegt werden sollten: ... *non possumus describere, quia uniformiter ubique nominantur ...*[38].

Zum Verzicht und Genuss von Fleisch sowie zur Einhaltung bestimmter Fasttage beziehen die Marbacher Gewohnheiten sehr ausführlich Stellung; detaillierte Bestimmungen dieser Art finden sich, wie noch zu sehen sein wird, auch in anderen Consuetudines. Generell wird in den meisten Texten zur klösterlichen Ernährung zwischen fleischlosen Tagen und Fasttagen unterschieden. Fasttage bedeuteten nicht nur den Verzicht auf Fleisch und, teilweise explizit genannt, auf Blut, sondern meist auch den Verzicht auf Laktizinien, die prinzipielle Entbehrung tierischer Produkte, wie Eier, Milch oder Käse. Außerdem waren zumeist die Mengen an Brot und Wein geringer als an anderen Tagen.

Der Genuss von Fleisch war generell gestattet, wobei die Fleischarten nicht definiert wurden – es gab keine Bestimmungen bezüglich zwei- oder vierfüßiger Tiere –, allerdings war der Fleischverzehr auf bestimmte Wochentage und Zeitabschnitte des Kirchenjahres beschränkt: Von Ostern bis zum 13. September (*idus septembris*), also bis zum Vortag der Kreuzerhöhung, war den Chorherren am Dienstag und am Donnerstag der Fleischverzehr erlaubt, ebenso für den Zeitraum von den Iden des September bis Ostern an hohen Feiertagen (*in festivitatibus novem lectionum* – also an jenen Feiertagen, an denen drei Nocturnen mit je 3 Lesungen gehalten wurden) und deren Oktav, außer jedoch in der Adventzeit und der *Septuagesima*, der Vorfastenzeit ab dem neunten Sonntag vor Ostern. In dieser Zeit war neben Fleisch auch der Verzehr von Schmalz (*sagimen*) gänzlich verboten. Auf Eier und Käse sollte ab der *Quinquagesima*, dem siebten Sonntag vor Ostern (Sonntag vor Aschermittwoch), verzichtet werden[39]. Für den Sonntag gibt es in den Consuetudines keine ausdrückliche Bestimmung, da er aber auch nicht als Fasttag galt, stimmten die Essgebote wohl mit jenen des Dienstags und Donnertags überein.

---

[36] Consuetudines Marbacenses, c. 44 (ed. Siegwart 149).

[37] Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 108f.).

[38] Consuetudines Marbacenses, c. 93 (ed. Siegwart 200).

[39] *Quando canonicos carnibus vesci liceat. A pascha domini usque ad idus septembris in tertia et quinta feria canonicis carnem manducare licebit, ab idibus vero septembris usque ad pascha in festivitatibus novem lectionum et octavis similiter carne vesci licebit, excepto in adventu Domini et in septuagesima. In quo tempore ab usu carnis et sagiminis abstinere debebunt, retento usu ovorum et caseorum usque in quinquagesimam,* Consuetudines Marbacenses, c. 96 (ed. Siegwart 204).

Unter Berufung auf die Augustinusregel (*carnem vestram domate ieiuniis et abstinentia*)[40] wurden als weitere Fasttage jeweils Mittwoch und Freitag festgelegt, und zwar für den Zeitraum von Pfingsten bis zum 13. September (*idus septembris*), ausgenommen hohe Feiertage und die Oktav der hohen Festtage des hl. Johannes des Täufers (Oktav am 1. Juli), St. Peter und Paul (Oktav am 6. Juli), Mariä Himmelfahrt (Oktav am 22. August), St. Augustinus (Oktav am 4. September) sowie der Oktav von Patrozinien[41].

Von der Vorstellung des täglichen Verzichts, des ständigen Fastens, auch an Tagen körperlicher Arbeit, kam man in den Marbacher Consuetudines ab, da, wie bereits Augustinus darlegte, nicht jeder dafür geschaffen sei[42]. Für das Kirchenjahr ergab sich daraus folgendes Schema von Festtagen und Fasttagen:

Fleischgenuss:	Von Ostern bis 13.09. am Dienstag, Donnerstag, Sonntag, Feiertag, an einigen Oktaven; von 13.09. bis Advent und von Weihnachten bis zur Vorfastenzeit an Feiertagen
Fleischlose Tage:	Montag, Samstag, die gesamte Vorfastenzeit, Adventzeit
Fleisch- und laktizinienlose Fasttage:	Von Pfingsten bis 13.09. am Mittwoch und Freitag, vorösterliche Fastenzeit

Wie aber wurden diese Vorgaben der Marbacher Consuetudines im Stift Klosterneuburg des 14. Jahrhunderts umgesetzt? Aus den täglichen Aufzeichnungen des Küchenamtes lassen sich die Einkäufe und der Konsum der Nahrungsmittel ersehen. Die zumeist detailgenauen Abrechnungen geben Aufschluss über Fasttage und über den Verzehr von Laktizinien und Fleisch. Die tägliche Hauptmahlzeit war das *prandium*. Zu welcher Uhrzeit es eingenommen wurde, lässt sich nicht festmachen, gewöhnlich ist darunter jedoch die Hauptmahlzeit in der ersten Tageshälfte oder gegen Tagesmitte zu verstehen. Nach den Vorgaben der Marbacher Gewohnheiten sollte das *prandium* zwischen der Sext und der Non gereicht werden[43]. In der vorösterlichen Fastenzeit hielt man sich

---

[40] Regula Sancti Augustini, c. De oratione et ieiunio (ed. Österreichische Chorherrenkongregation 6).

[41] *Querentibus nobis, quomodo illud quod ait pater noster Augustinus: carnem vestram domate ieiuniis et abstinentia et cetera, aliquantenus implere possemus, visum est proposito nostro convenire, ut istam mensuram abstinentię teneamus, scilicet ut a pentecoste usque ad idus septembris in quarta et sexta feria, exceptis festis novem lectionum et octavis sancti Johannis baptistę et apostolorum Petri et Pauli et assumptionis sanctę Marię et sancti Augustini et sancti in cuius honore locus construitur, semel comedamus,* Consuetudines Marbacenses, c. 97 (ed. Siegwart 205).

[42] Consuetudines Marbacenses, c. 97: ... *sicut de eo regula dicit: Quando aliquis non potest ieiunare et cetera* ... (ed. Siegwart 205). Die Consuetudines beziehen sich hier auf die Formulierung der Augustinusregel aus dem Kapitel *De oratione e ieiunio: Quando autem aliquis non potest ieiunare, non tamen extra horam prandii aliquid alimentorum sumat, nisi cum aegrotat* (ed. Österreichische Chorherrenkongregation 6).

[43] Die Uhrzeit für die beiden Stundengebete ist im Mittelalter nicht festzumachen. Das *prandium* war zumindest keine Morgenmahlzeit. In jenen Jahresaufzeichnungen des Klosterneuburger Küchenamtes, die keine täglichen Listen beinhalten, sondern zusammengefasste Aufstellungen der für die Küche getätigten Ausgaben für die Fastenzeit sowie für den übrigen Teil des Jahres, werden die Ausgaben für die *prandia* als eigener Rechnungsposten geführt. Die relativ ungenauen Angabe bezüglich des Zeitraumes

täglich an die auferlegte Abstinenz von Fleisch, tierischen Fetten, Milch, Milchprodukten und Eiern. Allerdings begann man mit den Fastenspeisen nicht, wie in den Marbacher Consuetudines gefordert, bereits zu *Quinquagesima,* am siebten Sonntag vor Ostern, sondern am darauf folgenden Aschermittwoch. Die Nahrung während der Fastenzeit bestand täglich aus Fisch, hier wurden sowohl heimische Süßwasserfische serviert, wie Salm/Hausen (*esox*)[44], Hecht (*luceus/luceius*), etwas seltener Karpfen (*carpo*), frisch oder gesalzen, weiters Nase (*nase*), Gründling (*fundulus*) oder Schrätzer (*schreze*), darüber hinaus gab es importierte Heringe (*allec*). Etwas seltener aß man Schalentiere, nämlich den damals noch heimischen Flusskrebs (*cancer*)[45]. Zu Fisch und Krebs bereitete man Kraut (*olus*) und/oder Hülsenfrüchte (*legumen*)[46].

Um wegen des Verzichts auf tierische Produkte nicht gänzlich ohne Fett kochen zu müssen, konnte man auf pflanzliche Öle ausweichen. In Klosterneuburg wurde regelmäßig – nicht nur während der Fastenzeit – Olivenöl (*oleum olive*) verwendet. Einige Zutaten bereicherten den eintönigen Speiseplan, so gab es auch (getrocknete?) Feigen (*ficus*), Rosinen (*uva passa*), Mandeln (*amigdala*), Reis (*risus*), Äpfel (*pomum*), Zwiebel (*cepe*), Kichererbsen (*cycera*) oder Gerste (*ordeum*). Allerdings wurden gerade importierte Spezialitäten, wie Feigen oder Rosinen, vor allem dann serviert, wenn hohe Gäste dem Stift ihren Besuch abstatteten und hier auch verköstigt wurden[47].

Die Fastenspeisen wurden mit verschiedenen Gewürzen zubereitet, ebenso wie die Mahlzeiten des übrigen Jahres auch. Mehrere Listen der in der Fastenzeit gekauften Lebensmittel zeigen Spezereien und Gewürze, aber ebenso Fische und Öle, die zusätzlich zu den täglich gekauften Nahrungsmitteln zur Versorgung des Konvents und seiner Gäste dienten. Diese Listen sind aus vier Jahren überliefert und enthalten trotz ihrer Kennzeichnung als *nota quadragesimalia* zum Teil solche Mengen an Nahrungsmitteln – vor allem an Gewürzen und Olivenöl –, dass eine Vorratshaltung für einen längeren Zeitraum als jenen der Fastenzeit denkbar ist. Neben Fisch, wie Salm/Hausen (*esox*), Hecht (*luceus*), frisch oder gesalzen, gesalzenem Karpfen (*carpo salsa*), Hering (*allec*) und allgemein gesalzenem Fisch (*piscis salsus*) wurden weiters Olivenöl (*oleum olive*), Reis (*risus*), (getrocknete?) Feigen (*ficus*), Rosinen (*uva passa*), Zucker (*zucara*), Pfeffer (*piper*), Safran (*crocus*), Zimt und Ingwer (*cynamonum et zymzibine*) sowie andere Gewürze (*species*) gekauft[48].

---

und der Menge der verköstigten Personen lassen kaum weitere Schlüsse zu, vgl. StAKL, Rb 6/1a, fol. 5^{v}, 6^{r}, 9^{v} und 13^{v}; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 181.

[44] Der Begriff *esox* ist nicht eindeutig, vgl. ausführlicher dazu oben S. 48f. Anm. 37.

[45] Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176f.

[46] StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176.

[47] StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. auch Fritsch Küchenrechnungsbücher 177f.; siehe dazu unten S. 39–42.

[48] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{r}, 9^{r}, 13^{r} und 27^{v}; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 177.

Tabelle 7: Liste der zusätzlichen Einkäufe des Stiftes Klosterneuburg für die Fastenzeit[49]

	1325	*1326*	*1327*	*1333*
Salm/Hausen (?)	10 Stück	14 Stück	14 Stück	für 4 Pfund
Hecht		400 Stück	400 Stück	
gesalzener Hecht			300 Stück	
gesalzener Karpfen	12 Stück	7 Stück	4 Stück	4 Stück
Hering	12 Metzen (= 738 Liter)	11 Metzen (= 676,5 Liter)	12 Metzen (= 738 Liter)	4 Metzen (= 246 Liter)
gesalzener Fisch		1 Scheffel	2 Scheffel	
Olivenöl	13½ Zentner, 2 Pfund (= 785 kg)	14 Zentner (= 784 kg)	12 Zentner (= 738 kg)	8 Zentner, 10 Pfund (= 497,6 kg)
Feigen	400 Stück	400 Stück	450 Stück	20 Pfund (= 11,2 kg)
Mandeln	70 Pfund (= 39,2 kg)	70 Pfund (= 39,2 kg)	100 Pfund (= 56 kg)	50 Pfund (= 28 kg)
Reis	40 Pfund (= 22,4 kg)	50 Pfund (= 28 kg)		15 Pfund (= 8,4 kg)
Rosinen	61 Pfund (= 34,16 kg)	50 Pfund (= 28 kg)		50 Pfund (= 28 kg)
Zucker	24 Pfund (= 13,44 kg)	24 Pfund (= 13,44 kg)	16 Pfund (= 8,96 kg)	15 Pfund (= 8,4 kg)
Pfeffer	88 Pfund (= 49,28 kg)	67 Pfund (= 37,52 kg)	63 Pfund (= 35,28 kg)	36 Pfund (= 20,16 kg)
Safran	15 Pfund (= 8,4 kg)	12 Pfund (= 6,72 kg)	13 Pfund (= 7,28 kg)	7 Pfund (= 3,92 kg)
Zimt und Ingwer				für 9 Schilling
Gewürze allg.	für 14 Schilling	für 17 Schilling	für 17 Schilling	

1 Metzen = 61,5 Liter, 1 Zentner = 56 Kilogramm (kg), 1 Pfund = 0,56 Kilogramm (kg), die Menge des Scheffels ist unklar[50].

Die in den Listen angeführten Mengen scheinen auf den ersten Blick beachtlich, jedoch ist zu bedenken, dass dem Konvent zahlreiche Personen angehörten und auch viele Besucher mit diesen Nahrungsmitteln verköstigt werden mussten. Eine Ausnahme von den Fastengeboten gab es für die Gäste in der *Quadragesima* keineswegs. Die Zusammensetzung ihrer Speisen unterschied sich in der Fastenzeit nicht von jenen, die für den

[49] Die zusätzlichen Listen für die Fastenzeit sind nur für die vier Jahre 1325–1327 und 1333 erhalten, StAKl, Rb 6/1a, fol. 5ᵗ, 9ᵗ, 13ᵗ und 27ᵛ; vgl. auch Fritsch, Küchenrechnungsbücher 177.

[50] Die Umrechnung erfolgt nach den von Pribram, Materialien 103–105 und 123–128, für Klosterneuburg rekonstruierten Maßen, es ist jedoch keine nähere Angabe zum Maß des Scheffels (*scaffius*) möglich, da die Schwankungen von 30 bis 300 Liter Hohlmaß reichen. Das in Klosterneuburg gültige Maß wurde auch von Pribram, Materialen 103–105 und 123–126, nicht ermittelt; zu Maßen und Gewichten vgl. auch Sandgruber, Ökonomie und Politik, Anhang 584–586, und Wintermayr, Niederösterreichische Getreidemaße.

Konvent bestimmt waren, es wurden nur etwas mehr und öfter Spezialitäten, wie Feigen, Mandeln oder Rosinen, gereicht[51].

Außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit wurden Freitag, Samstag und die Vigilien, die Vorabende hoher Festtage, als Fasttage beziehungsweise fleischlose Tage gehalten. Das entsprach nicht ganz den Forderungen der Marbacher Consuetudines, wonach Mittwoch und Freitag als Fasttag zu betrachten waren. Der Mittwoch jedoch wurde, wie noch zu sehen sein wird, in vielen Klöstern nicht als fleischloser Tag eingehalten. Die Zusammensetzung der Speisen entsprach freitags jenen der Fastenzeit. Es gab gewöhnlich Fisch und Kraut (*olus*) und/oder Hülsenfrüchte (*legumen*). Die Fischarten unterschieden sich nicht wesentlich von jenen der *Quadragesima*: es wurden Hecht (*luceus/luceius*), Nasen (*nase*) oder Schrätzer (*schrezen*) und auch Flusskrebse (*cancer*) serviert. Das Kochen mit Öl (*oleum*) war das gesamte Jahr hindurch üblich, weiters wurden Speisen mit Zwiebeln (*cepa/cepe*), Äpfeln (*pomum*), Mandeln (*amigdala*) und Rosinen (*uva passa*) zubereitet. Freitags galt außerdem ein Eier- und Laktizinienverbot, an das sich während der vorösterlichen Fastenzeit auch die Gäste des Stiftes zu halten hatten. An den Freitagen außerhalb der Fastenzeit wurde dafür offenbar zuweilen auch eine Ausnahme gemacht. Einige Einträge der stiftlichen Küchenrechnungsbücher zeigen auch freitags den einen oder anderen Einkauf von Eiern (*ovum*) und Milch (*lac*), jedoch ausschließlich dann, wenn auch Gäste anwesend waren, für die diese Lebensmittel wohl bestimmt waren; das Fleischverbot war freitags aber auch für sie obligat.

Samstage und Vigilien wurden als fleischlose Tage gehalten, jedoch waren sie vom Eier- und Laktizinienverbot ausgenommen. Über die Handhabung des Samstags, der als Vortag des Sonntags unter die Regelung der Vigilien fiel, wird in den Marbacher Gewohnheiten nicht ausdrücklich gesprochen. Die Vorgabe, dass zu bestimmten Zeiten des Kirchenjahres, nämlich von Ostern bis zum 13. September, Fleisch an Dienstagen und Donnerstagen gestattet war, inkludierte ohnedies den samstäglichen Fleischverzicht. Der Speiseplan des Stiftes Klosterneuburg sah zunächst für den Samstag ähnlich aus wie an Freitagen, ergänzt durch Eier (*ovum*) und Milch (*lac*)[52].

Gerade die Essgewohnheiten an Samstagen und Vigilien unterlagen im 14. Jahrhundert einem Wandel. Während in den 1320er- und beginnenden 1330er-Jahren der Samstag grundsätzlich fleischlos gehalten wurde, kam es nach dem Tod des Propstes Stefan von Sierndorf (1317–1335) im November des Jahres 1335 zu einer Änderung. Am Tag der Wahl des nachfolgenden Propstes Nikolaus (1335–1336), am 25. November 1335, wurde erstmals an einem Samstag zusätzlich zu Fisch, Gemüse, Äpfeln, Zwiebeln, Milch und Eiern auch Rindfleisch (*car bovina*) zubereitet[53]. Ließe sich hier die zusätzliche Fleischspeise zwar noch durch den besonderen Tag der Wahl und die damit verbundene Anwesenheit der österreichischen Herzöge Albrecht II. (1330–1358) und Otto (1330–1339) erklären, so zeigen die darauf folgenden Wochen ein ebensolches Bild, auch als Propst und Konvent am Samstag wieder unter sich waren und keine Gäste im Refektorium bewirtet wurden[54]. Mit dem neuen Propst kam also eine neue Regelung

---

[51] Zu den Gästen des Stiftes und den ihnen servierten Speisen siehe oben S. 36–42.

[52] StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim; vgl. Fritsch, Küchenrechnungsbücher. Edition und Kommentar, passim.

[53] StAKl, Rb 6/1a, fol. 16v.

[54] StAKl, Rb 6/1a, passim; vgl. Fritsch, Refektorium 139f.

der Essgewohnheiten. Sie unterlag keiner sichtbaren äußeren Ordensnorm, sondern war wohl eine klosterinterne Entscheidung.

In den Marbacher Consuetudines wurde für die Adventzeit und für die Vorfastenzeit ebenfalls der Verzicht auf Fleisch festgehalten. Neben diesen beiden Perioden des Kirchenjahres galten in den Consuetudines gewöhnlich auch die Quatember als Fastentermine oder zumindest als Tage der Fleischabstinenz. Die Quatember unterteilten das Jahr in vier Jahreszeiten. Von diesen vier Quatembern, die jeweils die Tage Mittwoch bis Samstag umfassten, fielen zwei ohnedies in Fastenzeiten, nämlich jene ab Mittwoch nach Invocavit (1. Sonntag nach Aschermittwoch) in die vorösterliche Fastenzeit und jene ab Mittwoch nach Lucie (13. Dezember) in die zumindest fleischabstinente Adventzeit. Für die beiden weiteren Quatembertermine, jenen ab Mittwoch nach Pfingsten und jenen ab Mittwoch nach Kreuzerhöhung (14. September), legten einige Consuetudines ebenfalls gesonderte Essensgebote fest. Im Allgemeinen galten Mittwoch, Freitag und Samstag der Quatember als Fasttage, in den Marbacher Gewohnheiten gibt es jedoch dazu keine Hinweise.

Am Beispiel Klosterneuburg ist zu erkennen, dass die Praxis nicht mit den normativen Regelungen konform ging. Die Adventzeit wurde nicht als Fastenzeit und auch nicht als fleischabstinente Zeit gehandhabt. Am Freitag, Samstag sowie zu den Vigilien wurde jedoch, wie im restlichen Jahr auch, im Rahmen der gewohnten Verzichte gegessen. An den übrigen Wochentagen wurde aber weder auf Laktizinien noch auf Fleisch verzichtet. Auch die Vorfastenzeit, ab dem 9. Sonntag vor Ostern, wurde nicht gemäß den Consuetudines eingehalten. Die Fastenzeit wurde mit Aschermittwoch begonnen, bis zum Faschingsdienstag jedoch galten die üblichen Essgewohnheiten.

Obwohl die Fastengebote für Advent und *Septuagesima* nicht streng beachtet wurden, hielt man jene der Quatember ein. Sowohl die *quatuor tempora* nach Pfingsten als auch jene zu Kreuzerhöhung zeigen den Mittwoch als Fasttag ohne Fleisch und ohne Laktizinien. Der Donnerstag wurde, gemäß den üblichen Essensregeln, als gewöhnlicher Tag betrachtet, der Freitag wiederum als ebenso strenger Fasttag, wie das gesamte übrige Jahr hindurch. Die Speisegewohnheiten des Samstags schließlich variierten. Während man ihn in den 1320er-Jahren als Fasttag hielt, dabei also auch über den Fleischverzicht eines gewöhnlichen Samstags hinaus ging, entsprach der Speiseplan der späteren 1330er-Jahre an den Quatembersamstagen eben jenem seit November 1335 üblichen Samstagsessen. Man übte bei den Speisen mehr Zurückhaltung als an gewöhnlichen Tagen, es gab keine Auswahl verschiedener Fleischsorten, aber es kamen Milch und etwas Rindfleisch auf den Tisch des Refektoriums[55].

Die Marbacher Consuetudines beschränkten den Fleischkonsum auf relativ wenige Tage. Jeweils am Dienstag und Donnerstag in der Zeit von Ostern bis Kreuzerhöhung musste man nicht auf Fleisch verzichten, in der restlichen Zeit des Jahres, von Kreuzerhöhung bis Ostern, waren die Fleischspeisen auf Feiertage und deren Oktav, natürlich mit Ausnahme der Advent-, Vorfasten- und Fastenzeit, beschränkt. Der Sonntag wurde nicht ausdrücklich erwähnt, es ist aber wohl anzunehmen, dass er, zumindest in der Zeit nach Ostern, ebenfalls zu jenen Tagen zählte, an denen man nicht auf Fleisch verzichten musste[56].

Gerade die Regelung des Fleischverzichts an Tagen, die nicht als eigentliche Fasttage galten, wurde, wie auch noch in weiteren Beispielen zu sehen sein wird, kaum erfüllt. So

[55] StAKl, Rb 6/1a und 6/1b, beide passim.
[56] Consuetudines Marbacenses, c. 96–98 (ed. Siegwart 204–207).

streng die *Quadragesima*, Freitage oder andere Fasttage eingehalten wurden, so wenig war die darüber hinaus gehende Fleischabstinenz in der Praxis des 14. Jahrhunderts Realität. Am Beispiel des Stiftes Klosterneuburg ist das gut zu beobachten: So es sich um keine Fasttage handelte, wurden im Refektorium Fleischspeisen serviert. Die Menge und Vielfalt richtete sich dabei auch nach den Gästen des Hauses. Je höher die Stellung des Gastes, um so vielfältiger und reichhaltiger die Speisen[57]. Aber auch wenn Propst und Konvent unter sich waren, gab es eine gewisse Bandbreite an täglichen Nahrungsmitteln, wobei der Unterschied hinsichtlich Quantität und Variationen der Speisen an Wochentagen, Sonntagen oder Feiertagen unwesentlich war.

Gewöhnlich wurden täglich mindestens zwei bis vier verschiedene Sorten Fleisch gekauft. Hierbei handelte es sich zumeist um Rind (*bos*), Kalb (*vitulus*), Schwein oder Ferkel (*porcus/porcellus*), Lamm (*agnellus*) und Hammel (*castro*). Seltener wurde Ziegenfleisch (*edus*) und auch Hase (*lepus*) verwendet. Das Fleisch wurde entweder in Stücken (*frustum*), Viertel (*quartus*), als ganzer Tierkörper (*venter*), als Speckseite vom Schwein (*berna*) oder bereits fertig gebraten (*assatura*) gekauft. Dazu kamen im Allgemeinen Speck (*lardum*) und Tierklauen (*ungula*), die man zu Sulz oder zu einem einfachen Schmalz weiterverarbeitete. Außerdem aß man auch Wurst (*salsucius*), die bereits fertig zubereitet gekauft wurde. Olivenöl (*oleum olive*) war wohl das ganze Jahr hindurch in Gebrauch, außerhalb der Fasttage wurde aber auch Schweineschmalz (*sagimen*) verwendet. Beinahe ebenso vielfältig wie die Fleischsorten vierfüßiger Tiere waren die verschiedenen Hausgeflügel und Vögel. Auch von diesen ebenso wie von jagdbaren Vögeln wurden täglich mindestens zwei Arten zubereitet. Es gab Hühner (*pullus*) und Hühnchen (*pulliculus*), Tauben (*columba*), Gänse (*anser, auca*), kleine Vögel (*avicula*) und Rebhühner (*perdix*), Wacholderdrosseln (*avis chran*), Reiher (*ardea*) und Fasan (*fasianus*). Weiters stand auch Wildbret (*ferina*) auf dem Speiseplan. In der Winterzeit wurden auch vermehrt Eichhörnchen (*asperiolus*) als Speise zubereitet. Trotz der vielfältigen Fleischspeisen gab es täglich Fisch. Neben einigen der auch an Fasttagen üblichen Arten, wie Hecht (*luceus/luceius*), Gründling (*fundulus*) oder Schrätzer (*schreze*), wurden auch Barbe (*barbo*) und kleine karpfenartige Fische (*carpelus*) verzehrt.

Zu den Fleisch- und Fischspeisen kamen als weitere Zutaten nahezu täglich noch Milch (*lac*), Eier (*ovum*) und Kraut (*olus*) oder Hülsenfrüchte (*legumen*) hinzu, auch Zwiebel (*cepe*) und Äpfel (*pomum*) wurden gewöhnlich gekauft. In unregelmäßigen Abständen gab es außerdem Käse (*caseus*), Erbsen (*pisum*), Linsen (*lens*), Rüben (*rapula*) und Birnen (*pirum*). Neben den bereits erwähnten Gewürzen, Pfeffer (*piper*), Safran (*crocus*), Zimt und Ingwer (*cynamonum et zymzibine*), wurde auch Senf (*synapis*) verwendet, im Sommer als Gewürzkraut Petersilie (*petrosil*) und zum Süßen der Speisen Zucker (*zukar, zukaria, zukarium*) oder Honig (*mel*). Anderes Gemüse oder Obst wird in den Klosterneuburger Quellen kaum genannt, einiges mochte wohl auch aus dem eigenen Anbau stammen, worüber jedoch jede Überlieferung fehlt[58].

Beachtenswert ist, dass Fasttage in jedem Fall eingehalten wurden, auch wenn Feiertage auf diese fielen. So fiel etwa das Fest des hl. Augustinus (28. August) im Jahr 1333 auf einen Samstag. Obwohl es sich um einen im Augustiner-Chorherrenstift Kloster-

---

[57] Zu den Gästen des Stiftes und den daraus resultierenden Veränderungen der Speisen siehe oben S. 36–42.

[58] StAKl, Rb 6/1a und Rb 6/1b, beide passim; vgl. Fritsch, Küchenrechnungsbücher 176–180. Zur Eigenproduktion siehe oben S. 26f.

neuburg selbstverständlich hoch gefeierten Festtag handelte, änderte dies nichts an den samstäglichen Essgewohnheiten. Es gab, wie an anderen Samstagen auch, Fisch, Eier, Milch und Kraut[59]. Diese Klosterneuburger Handhabung ging sogar über die in diesem Fall lockeren Bestimmungen der Marbacher Gewohnheiten hinaus. Denn diese sahen für hohe Feiertage und deren Oktav zwischen Ostern und Kreuzerhöhung eine Ausnahme von den Fastengeboten vor, sollte ein solcher Festtag auf einen Mittwoch oder Freitag fallen[60].

Neapel

In den Augustiner-Chorherrenstiften der italienischen Halbinsel war im 14. Jahrhundert vornehmlich die *Regula Portuensis* in Gebrauch[61]. Sie wurde wohl um 1115 von Petrus de Honestis (1049–1119) als Prior von S. Maria del Porto in Ravenna verfasst[62]. Petrus de Honestis legte für jeden Tag zwei Mahlzeiten (*pulmentum*) fest. Zu jeder Mahlzeit war der Verzehr von Fisch und Öl erlaubt, ebenso durfte Wein getrunken werden. Gewöhnlich sollte jeder Bruder pro Tag eineinhalb Pfund (*librum*) Brot und fünf Pfund Wein erhalten. An Fasttagen hingegen sollte jeder nur ein Pfund Brot und drei Pfund Wein bekommen[63].

Der vierte und der sechste Tag der Woche waren generell Tage der Fleischabstinenz. Fleischverzehr war, außer an Mittwochen und Freitagen, jeweils von Weihnachten, Epiphanie und Ostern bis zur Oktav ebendieser Feiertage gestattet; weiters in der Zeit zwischen der Weihnachtsoktav und Epiphanie und in der Zeit zwischen der Osteroktav und Pfingsten, außer wiederum mittwochs und freitags. Das bedeutet, dass in dieser Zeit auch an Samstagen der Verzehr von Fleisch gestattet war, nicht jedoch in der übrigen Zeit des Jahres. Hier galt die Fleischabstinenz neben dem Mittwoch und Freitag auch am Samstag, die Zubereitung von Speisen mit Blut war aber – außer Freitag – gestattet[64].

Von Pfingsten bis zum Fest der Geburt Johannes des Täufers (24. Juni) war die Verwendung von Fleisch und Blut untersagt, und montags, mittwochs und freitags wurde gefastet. Von diesem Festtag bis zu Matthei im Herbst (21. September) sollte am Mittwoch, Freitag und Samstag kein Fleisch verzehrt werden und der Freitag überhaupt wie ein Fasttag gehalten werden. Von Matthei bis zum 1. November und von Epiphanie bis

---

[59] StAKl, Rb 6/a, fol. 29^{v}; vgl. Fritsch, Refektorium 139.

[60] Consuetudines Marbacenses, c. 97 (ed. Siegwart 205).

[61] Röhrig, Art. Chorherrenregel 1094f.; Dereine, Coutumiers et Ordinaires 108f.

[62] Die *Regula Clericorum* des Petrus de Honestis wird meist unter dem Titel *Regula Portuensis* geführt; sie wurde 1116 von Papst Paschalis II. (1099–1118) bestätigt, vgl. PL 163 703–748; zu Petrus de Honestis vgl. Handbuch der Kirchengeschichte, hg. von Jedin, 3/1 526, 528.

[63] Das Pfund wird für das mittelalterliche Ravenna gewöhnlich mit etwa 0,348 Kilogramm berechnet, die Menge wäre also weit größer als jene in der Benediktregel vorgesehene; vgl. Zupko, Italian Weights and Measures 130.

[64] Regula Portuensis, lib. II, c. 1: *Ab ipsa Dominicae Nativitatis, Apparationis et Resurrectionis die usque in earumdem octavis, omne ieiunium exclusistis, sed et carnem fratribus comedendam nequaquam interdixistis*...; c. 2: *Ab octava vero Resurrectionis et Nativitatis usque ad Pentecostem et Epiphaniam, omne itidem ieiunium abstulistis; exceptis illis diebus in quibus ieiunandum fore, vel auctoritas praecipit, vel usus monstrat Ecclesiae. Intra hos tantum paschales et natalitios dies, quarta et sexta feria ac sabbato, carnis esum, ut in aliis temporibus, abnegastis, sed sanguinis usum quarta feria et sabbato concessisitis* (PL 163 721 B–721 C).

Septuagesima (Vorfastenzeit, 9. Sonntag vor Ostern) sollten Montag, Mittwoch und Freitag kein Fleisch und Blut verzehrt werden[65].

Die vorweihnachtliche Fastenperiode, die sich sonst auf die Adventzeit beschränkte, begann hier bereits im November: In der Zeit von Allerheiligen bis Weihnachten sowie von *Septuagesima* bis Ostern sollte völlig fleisch- und blutlos gegessen werden[66]. Interessant ist die Essensbestimmung für die Quatember: Mittwoch, Freitag und Samstag sowie in die Zeit der Quatember fallende Vigilien waren von allen Christen (*omnibus Christianis*) als Fasttage zu halten[67].

Außer den fleisch- und blutlosen Tagen gab es strenge Fasttage, an denen zusätzlich auch ein Eier- und Laktizinienverbot galt. Von *Quinquagesima,* dem 7. Sonntag vor Ostern, das ist der Sonntag vor dem Aschermittwoch, bis Ostern und den gesamten Advent hindurch bis Weihnachten waren neben Fleisch auch Eier und Käse gänzlich verboten. Dies galt ebenso für die Zeit von Pfingsten bis zum Fest der Geburt des hl. Johannes des Täufers (24. Juni), weiters vom 1. November bis zum Beginn der Adventzeit sowie von *Septuagesima* bis zur vorösterlichen Fastenzeit jeweils für den Mittwoch und für den Freitag, außer wenn ein hoher Festtag (*festa novem lectionum*) auf einen dieser Tage fiel[68].

Für die Zeit von der Osteroktav bis Pfingsten und von der Weihnachtsoktav bis Epiphanie, weiters von der Epiphanie-Oktav bis *Septuagesima* sowie vom Fest der Geburt des hl. Johannes des Täufers (24. Juni) bis 1. November galt an Freitagen, so auf diese hohe Feiertage fielen, das Fleischverbot, nicht jedoch das Blutverbot. Montags, mittwochs und samstags war an solchen Tagen auch der Genuss von Fleisch erlaubt. Abschließend wurde nochmals festgehalten, dass in der Zeit von Aschermittwoch bis Ostern, zu den Quatembern und an bestimmten Vigilien, auch wenn in diese Tage ein Festtag fallen sollte, eine Dispens vom Fasten nicht möglich war (*ieiunium solvi non potest*)[69].

---

[65] Regula Portuensis, lib. II, c. 3: *Ab ipso die sancto Pentecostes usque ad Nativitatem S. Joannis Baptistae carnis usum et sanguinis dimisistis, et secunda, quarta ac sexta feria ieiunandum proposuistis*; c. 4: *A Nativitate autem S. Joannis Baptistae usque ad festivitatem S. Matthaei, carnis et sanguinis usum quarta et sexta feria, ac sabbato interclusistis, et sexta feria ieiunandum statuistis*; c. 5: *A festivitate S. Matthaei usque ad Kalendas Novembris, et ab octavis Epiphaniae usque ad Septuagesimam, secunda, quarta et sexta feria ieiunandum indixistis; et eisdem feriis ac sabbato, carnis et sanguinis usum interclusistis* (PL 163 721 C–722 B).

[66] *A Kalendis Novembris usque ad Nativitatem Domini, et a Septuagesima usque ad sanctum Pascha, usu carnium et sanguinis penitus intercluso, semel in die reficiendum devotio vestra firmavit,* Regula Portuensis, lib. II, c. 6 (PL 163 722 B).

[67] Regula Portuensis, lib. II, c. 7 (PL 163 722 B–722 C).

[68] *A Quinquagesima usque ad sanctum Pascha et ab Adventu usque ad Nativitatem Domini, et in cunctis legitimis ieiuniis, omni remota occasione, ovorum et casei usum penitus vobis abstulistis. Ab ipso autem die sancto Pentecostes usque ad Nativitatem S. Joannis Baptistae, et a Kalendis Novembris usque ad Adventum Domini; et a Septuagesima usque ad Quadragesimam, quarta et sexta feria, ab ovis et caseo, nisi festum in novem lectionibus venerit, abstinendum censuistis,* Regula Portuensis, lib. II, c. 8 (PL 163 722 C).

[69] *A prima Dominica post Resurrectionem usque ad Pentecosten, et ab octava Dominicae Nativitatis usque ad Epiphaniam, et ab octava Epiphaniae usque ad Septuagesimam, et a Nativitate S. Joannis usque ad Kalendas Novembris, si feria sexta festum, vel octava in novem lectionibus venerit, sanguinis usum non abstulistis; si autem secunda, vel quarta feria, aut sabbato venerit, legitimis exceptis jejuniis, carnium usum concessistis,* Regula Portuensis, lib. II, c. 10 (PL 163 723 A); zur Bestimmung, dass an bestimmten Fasttagen keine Dispens möglich sei, ebd., c. 11 (PL 163 723 A–723 B).

Diese sehr detailreiche Darstellung der verschiedenen Fasttage ergibt folgendes Schema für das Kirchenjahr:

Fleischlose Tage:	Mittwoch und Freitag von Weihnachten bis zur Epiphanie-Oktav; von der Epiphanie-Oktav bis *Septuagesima* am Montag, Mittwoch, Freitag; *Septuagesima* bis Ostern; zwischen Ostern und Pfingsten; von Pfingsten bis 24. Juni am Montag, Mittwoch, Freitag; von 24. Juni bis 21. September Mittwoch, Freitag, Samstag; von 21. September bis 1. November Montag, Mittwoch, Freitag; von 1. November bis Weihnachten; Mittwoch, Freitag, Samstag der Quatember
Fleisch- und laktizinienlose Fasttage:	Advent, *Quinquagesima* bis Ostern; Mittwoch und Freitag von *Septuagesima* bis *Quinquagesima*; Mittwoch und Freitag von Pfingsten bis 24. Juni; Mittwoch und Freitag von 1. November bis zum Advent.

Eines der wenigen Ordenshäuser in Italien, die teilweise sehr genaue Aufzeichnungen über die täglichen Essgewohnheiten des 14. Jahrhunderts hinterlassen haben, ist das 1162 gegründete Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram in Neapel[70]. Die *Regula Portuensis* war in weiten Teilen der italienischen Halbinsel verbreitet und wurde wohl auch im neapolitanischen Chorherrenstift rezipiert[71]. Der Vergleich der täglichen Praxis in S. Pietro mit den Consuetudines des Petrus de Honestis ist daher unter diesem Aspekt zu betrachten. Der inhaltliche Vergleich der *Regula Portuensis* mit den Marbacher Consuetudines zeigt zwar im Detail Differenzen, in den wesentlichen Punkten jedoch finden sich Übereinstimmungen, die somit viele Augustiner-Chorherrenstifte gleichermaßen betrafen.

Die vorösterliche Fastenzeit wurde in S. Pietro ad Aram in Neapel, ebenso wie in allen anderen hier untersuchten Klöstern, streng eingehalten. Sie wurde jedoch nicht am Aschermittwoch, sondern am Montag zuvor, am Tag nach *Quinquagesima* (7. Sonntag vor Ostern) begonnen. Die *Regula Portuensis* forderte, ebenso wie die Marbacher Consuetudines, den Beginn des Fastens mit *Quinquagesima*. Im Gegensatz zu Klosterneuburg kam man in Neapel in dieser Frage der Norm etwas näher.

Die Fastenspeisen bestanden aus verschiedenen Arten Fisch, darunter frischer oder eingesalzener Aal (*angilla*), eingesalzener Thunfisch (*tonina*) oder Sardinen (*sarda*). Dazu gab es Kohl (*caulus*), Spinat (*espinargi*[*us*], *spinaci*[*us*], *spinarci*[*us*]), Lauch (*porrum/porrus*) oder Fenchel (*feniculum*). Man nahm Senf (*mostarda*) oder Kräuter, wie Petersilie (*petrosillum, petrocillum*), für die Zubereitung der Speisen. Es wurden auch einige Spezereien, wie Mandeln (*amicdalum*), Haselnüsse (*avellana*) und Reis (*risum*) verwendet, um fleischlose Gerichte zuzubereiten[72].

---

[70] Zu S. Pietro ad Aram im Hochmittelalter vgl. vor allem Fonseca, Giovanni Gaderisi e la canonica di San Pietro „ad Aram" 5–8 und 84–93, und Napoli Sacra 9 514–576.

[71] Untersuchungen zu S. Pietro ad Aram im Spätmittelalter fehlen, vgl. Fonseca, Giovanni Gaderisi e la canonica di San Pietro „ad Aram" 79–96.

[72] ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

Die ebenso streng zu haltende Fastenzeit im Advent wurde in S. Pietro nicht in der von der Regel des Petrus de Honestis geforderten Form beachtet. Gleiches galt für den Mittwoch in der Zeit von Pfingsten bis zum Fest der Geburt des hl. Johannes des Täufers (24. Juni) beziehungsweise von 1. November bis zur Adventzeit. An diesem Wochentag gab es keine Beschränkung in den Essgewohnheiten. Der Freitag wurde zwar als Fasttag fleischabstinent eingehalten, das Eier- und Laktizinienverbot jedoch wurde außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit in Neapel nicht praktiziert. Freitags aß man gewöhnlich Fisch (*piscis*), Gemüse, Obst, Eier (*ovum*) und Käse (*caseus, caseus recens*). Gemüse und Obst wurden saisonabhängig ausgewählt, neben Kohl (*caulus*) und Kraut (*olus*) wurden Hülsenfrüchte wie Kichererbsen (*cicer*) oder Bohnen (*faba*) verwendet. Weiters gab es Lauch (*porrum/porrus*), Zwiebel (*cepum*), Rettich (*radix*), Spinat (*espinargi[us]*, *spinaci[us]*, *spinarci[us]*) oder Kürbis (*cucurbida*). Die Obstsorten reichten von Birnen (*pirum*) und Zwetschken/Pflaumen (*prunus*) bis zu Orangen (*arangia*). Die Vielfalt der Sorten war jedoch freitags zumeist deutlich geringer als an anderen Wochentagen, eine grundsätzliche Zurückhaltung war zusätzlich zum Fleischverzicht üblich. Der durchgängige Konsum von Eiern (*ovum*) an Freitagen ist aber dennoch bemerkenswert, widersprach er doch der Auffassung von den Essensgeboten eines Fasttages[73].

Auch an Samstagen und Vigilien beschränkte man sich bei den Mahlzeiten, jedoch wurden diese Tage nicht fleischlos gehalten. Nach der *Regula Portuensis* sollte ausdrücklich zwischen dem Fest der Geburt Johannes des Täufers (24. Juni) und Matthei (21. September) mittwochs, freitags und samstags kein Fleisch gegessen werden. Die meisten Klostergewohnheiten sahen Verzicht auf Fleisch und gewisse Beschränkungen bei den Speisen für Samstage und Vigilien vor. Die Essgewohnheiten in S. Pietro ad Aram waren an diesen Tagen nicht durchgehend gleich. In den 1330er-Jahren gab es Samstage, an denen Fleisch serviert wurde, aber auch solche, an denen zu Gemüse und Obst nur Fisch oder Getreide gereicht wurde. Anders hingegen ging man noch etwa fünfzehn Jahre früher mit dem samstäglichen Fleischverbot um. Ebenso wie in Klosterneuburg gab es auch in Neapel zunächst an Samstagen kein Fleisch, man bereitete ausschließlich Fisch zu, dazu gab es verschiedenes Gemüse, wie Kohl (*caulus*), Spinat (*espinargi[us]*) oder Blattgemüse (*foleum*)[74]. Während in Klosterneuburg der Wandel in der Gestaltung der samstäglichen Essgewohnheiten vom fleischlosen Mahl zu bescheidenen Fleischspeisen im November 1335 genau festgemacht werden kann, ist für S. Pietro der Zeitpunkt der Änderung jedoch nicht überliefert[75]. Anders als in Klosterneuburg, wo samstags ausschließlich geringe Mengen Rindfleisch gereicht wurden, dazu auch zumeist die gleichen Sorten Gemüse, Milch, Eier und Spezereien auf dem Speiseplan standen und somit einen beständigen Kanon an Lebensmitteln bildeten, ist die Variation der Nahrungsmittel an diesen Tagen in Neapel wesentlich größer; wobei jedoch hervorzuheben ist, dass Menge und Vielfalt keineswegs einem gewöhnlichen Tag entsprachen, eine generelle Zurückhaltung beim Essen also durchaus zu bemerken ist.

Es wurde nicht an jedem Samstag Fleisch gegessen, ein dem liturgischen Jahreskreis angepasster Rhythmus ist dabei jedoch nicht festzustellen. Zumeist gab es etwas Geflügel, wie Huhn (*gallina, pullus*), Gans (*ancer*) oder kleine Vögel (*avis parva*), seltener

---

[73] ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

[74] ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, passim, Abrechnungen für das Jahr 1323.

[75] Die Änderung erfolgte wohl in der Überlieferungslücke der Rechnungsbücher zwischen 1324 und 1338.

wurde zugleich auch Fisch zubereitet. Gemüse und Obst wurden saisonabhängig ausgewählt. Während im Winter meist nur eine Sorte Gemüse verwendet wurde, wie Kohl (*caulus*) oder Lauch (*porrum/porrus*), kamen in der wärmeren Jahreszeit mehrere verschiedene Gemüse und meist auch mehrere Sorten Obst auf den Tisch. Es wurden Kürbis (*cucurbida*), Bohnen (*faba*) und Zwiebel (*cepa/cepum*) zubereitet. Dazu kamen Birnen (*pirum*), Zwetschken/Pflaumen (*prunus*), Orangen (*arangia*), Kirschen (*cerasa/cerasum*), Weintrauben (*racemus, rassemus*) und frische Feigen (*ficus*). Die tägliche Vielfalt der Obstsorten ist beachtenswert, man kaufte, was saisonal angeboten wurde. Eine selbst auferlegte Beschränkung an Früchten, die von den strengen Asketen ja ebenso gefordert wurde wie der Fleischverzicht, gab es nicht. Der Winter brachte hier ohnedies eine lange Pause an frischem Obst. Naschereien und Speisezutaten, wie Rosinen (*uva passa*), getrocknete Feigen (*ficus sicchus*) oder Mandeln (*amicdala*), wurden aber dennoch verwendet, ebenso Reis (*risum*) und eine kleine Auswahl der auch an gewöhnlichen Tagen verwendeten Kräuter und Gewürze, wie Knoblauch (*alleum*), Salbei (*salvia*), Petersilie (*petrocillum*) und Safran (*crocus, saffranus*). Auch Eier (*ovum*) und verschiedene Käse (*caseus, caseus canallus, caseus recens*) gehörten oft auf den samstäglichen Speiseplan.

Parallelen zu anderen Klöstern und Stiften zeigen in S. Pietro die Essensbeschränkungen zu den Quatembern. Ebenso wie in Klosterneuburg wurde die Adventzeit nicht als Fastenzeit gehalten, an den Quatembertagen nach Lucie (13. Dezember) jedoch fleischabstinent gegessen. Anders als in Klosterneuburg enthielt man sich zwar nicht der Laktizinien, die Mahlzeiten wurden aber bescheidener ausgerichtet. Auch die übrigen Quatember wurden eingehalten; wie in der *Regula Portuensis* vorgesehen, wurde am Mittwoch, Freitag und Samstag kein Fleisch verzehrt. Der an Fasttagen übliche Verzicht auf Eier und Milchprodukte wurde jedoch nicht befolgt[76]. Wie auch die Essgewohnheiten an Freitagen und Samstagen bereits zeigten, schien dies in Neapel nicht als Gegensatz zum Fastengebot betrachtet worden zu sein. Das ist umso bemerkenswerter, als in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts andernorts noch wenig von einer Lockerung des Laktizinienverbotes zu bemerken ist. Im Raum nördlich der Alpen wurden die Ausnahmegesuche um die Erlaubnis zur Verwendung von Milchprodukten an Fasttagen meist mit der Unmöglichkeit, an andere Fette, denn eben an Butter und Butterschmalz, zu gelangen, begründet[77]. Dieses Argument spielte, wie bereits zu sehen war, schon in Klöstern wie dem Stift Klosterneuburg keine Rolle, noch weniger in südlichen Regionen, die hochwertiges Pflanzenfett, wie etwa Olivenöl, nicht erst über weite Handelswege erwerben mussten. Das Beispiel S. Pietro zeigt, dass die Frage nach dem Konsum von Laktizinien wohl auch unter anderen Gesichtspunkten zu betrachten ist[78]. Worauf die vermehrte Verwendung von Eiern und Käse zurückzuführen ist, lässt sich bisher nicht ersehen. Es sind keine normativen Quellen überliefert, die eine Begründung ersichtlich machen. Es handelt sich jedenfalls nicht um eine logische Folge aus dem Mangel an anderen Fetten oder Eiweißstoffen.

Zusammenfassend ist zu bemerken, dass die zahlreichen und detaillierten Regelungen des Petrus de Honestis, an welchen Tagen und in welchen Zeitabschnitten des Kirchenjahres Fleisch gegessen werden durfte, in den Alltag des Stiftes S. Pietro im 14. Jahrhundert wenig Eingang fanden. Generell lässt sich feststellen, dass man die vorösterliche

---

[76] ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a, Intr. et Ex. 152 und Coll. 58, alle passim.

[77] Zum Laktizinienverbot und diesbezüglichen Dispensen siehe unten S. 134–136.

[78] Siehe dazu unten S. 121f.

Fastenzeit bereits ab Montag nach *Quinquagesima* strikt einhielt, ebenso wurden Freitage und der Beginn der Quatember als fleischlose Tage mit mäßigem Konsum gehalten, wenn man auch nicht auf Eier und Laktizinien verzichtete. Auch die Speisen an Samstagen und Vigilien wurden beschränkt, jedoch aß man auch an diesen Tagen etwas Fleisch. An jenen Tagen, die keinem Fastengebot unterlagen, gab es in S. Pietro zumeist Fleisch und/oder Fisch, Gemüse und Obst. Gewöhnlich wurde zu den Mahlzeiten eine Sorte Fleisch gereicht, wobei die Verwendung von Schweinefleisch (*caro porchina*) gegenüber jener von Rindfleisch (*caro bovina*) klar überwog. Seltener wurde Kalbfleisch (*caro vitulinus*) oder Ziege (*edulus*) zubereitet. Neben den Fleischstücken wurden auch Speck (*lardum*) und Innereien, wie Kutteln (*tripa*), verwendet. Zusätzlich zu oder anstelle einer dieser Fleischspeisen wurde Geflügel serviert. Je nach Menge der anderen Gerichte wurden ein oder zwei verschiedene Sorten gereicht. Am weitaus häufigsten kamen Huhn (*pullus*) und Kapaun (*gallinatus, gallinata*) auf den Tisch, aber auch Gänse (*auca*) wurden zubereitet, und etwas seltener Tauben (*columba*).

Obwohl in S. Pietro weniger fleischlose Tage als anderswo eingehalten wurden, scheint der Fleischkonsum generell dennoch geringer gewesen zu sein als beispielsweise im Stift Klosterneuburg. Während man in Niederösterreich täglich zwei bis vier verschiedene Sorten an Fleischspeisen kochte, begnügte man sich in Neapel zumeist mit ein bis zwei. Der Speiseplan von S. Pietro erscheint insgesamt etwas karger als jener in Klosterneuburg. Eine Ausnahme bildete jedoch die Vielfalt und Menge des Obstes.

Wie schon bei den an Samstagen verwendeten Gemüse- und Obstsorten deutlich wurde, waren diese saisonabhängig. Durch die Vielfalt der im Süden gedeihenden Früchte kam es in der warmen Jahreszeit zu einer unglaublichen Bandbreite und Menge an Obst, die über jene der nördlich der Alpen verwendeten Früchten weit hinausging. Man aß Birnen (*pirum*), Zwetschken/Pflaumen (*prunus*), Orangen (*arangia*), Kirschen (*cerasa/cerasum*), Weintrauben (*racemus, rassemus*) und frische Feigen (*ficus*), Pfirsiche (*persicum*), Melonen (*melonis, milonis*), Erdbeeren (*fragola*) und Zitronen (*citron*). Aber auch Nüsse wurden reichlich verwendet, darunter Walnüsse (*nucella*) Haselnüsse (*avellana*) und Mandeln (*amicdala, amindala*).

Eine etwas geringere, aber immer noch überdurchschnittliche Vielfalt gab es bei den Gemüsesorten. Neben den grundlegenden Arten, wie Kohl (*caulus*), Lauch (*porrum/porrus*), Rüben (*raba, rapa*) und Bohnen (*faba, fresa*), wurden Spinat (*espinargi[us], spinargi[us], spinaci[us], spinarci[us]*), Blattsalat (*lactuca*), anderes Blattgemüse (*foleum, foleum molle*), Zwiebel (*cepa, seppa*), Rettich (*radix*) oder Kürbis (*cucurbita, cucurbida*) verwendet. Dazu gab es Kräuter (*herbum*), Petersilie (*petrocillum, petrosillum*) und Gewürze, wie Pfeffer (*piper*), Ingwer (*gingiber*) und Zimt (*canella*)[79].

St. Florian

Allein aus einer Quelle erfahren wir die Essgewohnheiten des Augustiner-Chorherrenstiftes St. Florian in Oberösterreich[80]. In der um 1350 entstandenen Instruktion für den Küchenmeister (*procurator celerarie*) des Stiftes befindet sich eine Auflistung der An-

---

[79] Alle Nahrungsmittel scheinen passim in den Rechnungsbüchern von S. Pietro ad Aram auf: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 25, Intr. et Ex. 152, Intr. et Ex. 186a und Coll. 58.

[80] Einen Überblick über die Geschichte des Stiftes mit Quellen- und Literaturverzeichnis bei Reisinger–Brandes, St. Florian.

zahl der Mahlzeiten für alle Tage des liturgischen Jahres. Außerdem wurde in der Instruktion die Zahl der einzelnen Speisen pro Mahlzeit und deren Zusammensetzung genau angeführt[81]. Der Text ist normativ, Quellen, die die „Gegenprobe" in der Praxis dazu erlauben, die also anzeigen, was tatsächlich von diesen Anweisungen umgesetzt wurde, sind nicht überliefert. Der praktische Zweck der Aufzeichnung war allerdings, den *procurator celerarie* vor dem Unwillen (*murmur*) des Konvents zu schützen. Sie entstand in zeitlicher Nähe zu den hier untersuchten Quellen und bietet daher einen guten Einblick in die idealen Vorstellungen der Essgewohnheiten in der Mitte des 14. Jahrhunderts.

An den Vigilien vor großen Festtagen wurden üppigere Mahlzeiten gereicht als an gewöhnlichen Samstagen: Fünf Fischgerichte, am Weihnachtsabend sogar sieben, waren vorgesehen; dazu gab es Kraut (*holus*), Gerste (*ordeum*) und Erbsen (*pisum*), am 24. Dezember ein Gebäck in Mohnsuppe (*buccella panis in prodio papaveris*), an den anderen Vigilien auch Käse (*caseum*) und Eier (*ovum*) und ein Gericht aus Kraut, das mit Käse und Schweineschmalz zubereitet wurde (*holera cum caseo et sagimine*). Fisch in Suppe mit Pfeffer und Safran (*ferculum piscium bonorum erit cum prodio coagulato et pipere et croco condito*) gekocht stand ebenfalls auf dem Speiseplan. Statt eines Fischgerichtes konnten auch Laktizinien gereicht werden.

An Sonntagen, Dienstagen und Donnerstagen von Ostern bis zum Fest des hl. Johannes des Täufers (24. Juni) sollten Schweinefleisch (*caro porcinis*), Hühner (*pullus*), und Kalbsbraten (*assatura de carnibus vitulinis*) auf den Tisch kommen. Hühner und Schweinefleisch konnten auch mit einer Suppe aus Eiern, Pfeffer und Safran (*ferculum de pullis et porcellis cum prodio condito et pipere et croco et ova et pulmentum*) zubreitet werden. Sollte ein Festtag auf einen Montag oder einen Mittwoch fallen, so gab es mit Safran verfeinerte Gerste (*ordeum cum croco conditum*) und Käse, an hohen Festtagen hingegen zwei Fischgerichte mit Kraut. In der vorösterlichen Fastenzeit wurden ein Gericht aus Hausen (*esox*)[82] und Kraut sowie eine weitere Fischspeise gekocht. An Sonntagen der *Quadragesima* gab es diese Gerichte zum *prandium*, zur *cena* Kraut mit zwei Heringen (*allec*) sowie zwei Fischspeisen. Für Freitage außerhalb der Fastenzeit galt dasselbe, jedoch gab es zusätzlich noch ein weiteres Fischgericht[83]. Bei fast allen Bestimmungen ist allerdings für den Dekan eine größere Zumessung vorgesehen, und der Propst aß überhaupt nur zu Weihnachten mit dem Konvent[84].

Die Anordnungen entsprechen zum Teil den annähernd zeitgleichen Gepflogenheiten im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg. Auch hier enthielt man sich an Fasttagen der Milchspeisen und Eier und aß hauptsächlich Fisch und Kraut. Anders in Neapel, wo man im Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram freitags nicht auf Eierspeisen verzichtete. Die Vorgabe, montags und mittwochs kein Fleisch zu essen, ist hingegen in den St. Florianer Normen strenger vorgesehen als dies in Klosterneuburg oder Neapel gehandhabt wurde.

---

[81] UBLOE 7 215–219, Nr. 215.

[82] Zum Begriff *esox* siehe oben S. 48f. Anm. 37.

[83] UBLOE 7, Nr. 215, S. 217f. Die Ausführungen der Instruktion sind sehr detailliert, zahlreiche Festtage werden mit den jeweils genauen Anweisungen zu Anzahl und Zusammensetzung der Speisen aufgezählt. Von einer weiteren Auflistung wird hier abgesehen, da es für die weiteren Tage nur minimale Unterschiede bei den Mahlzeiten gibt.

[84] UBLOE 7, Nr. 215, S. 215 zum Propst, zum Dekan passim.

Benevent

Die beiden gut dokumentierten Beispiele aus Klosterneuburg und Neapel zeigen gerade in der Frage des Konsums von Milchprodukten und Eiern unterschiedliche Entwicklungen; und das, obwohl beide Häuser dem gleichen Orden angehörten und in ihren Consuetudines ähnliche Normen zu den Essensbestimmungen festgehalten waren. Wie sehr unterschieden sich davon andere Orden in ihren Essgewohnheiten und dem Umgang mit Normen zum klösterlichen Alltag? In der Nähe von S. Pietro ad Aram in Neapel befand sich ein weiteres Kloster, über dessen tägliche Ernährung im 14. Jahrhundert ebenfalls Quellen erhalten sind. Die Rechnungen des Benediktinerklosters S. Sophia in Benevent aus der Zeit um 1340 geben Auskunft über Nahrung und Speisen des Konventes dieser Zeit[85]. Unklar ist, wann und ob das Kloster gegen Ende des Jahrhunderts von der Reform in Subiaco beeinflusst wurde. Die vorhandenen Wirtschaftsquellen, die nähere Auskunft über die Ernährung des Konvents von S. Sophia geben können, sind jedoch nur aus der Zeit vor der Reform erhalten. Die *Consuetudines Sublacenses* spielen hier also noch keine Rolle[86]. Zu untersuchen ist hingegen, inwieweit die nur wenige Jahre zuvor von Papst Benedikt XII. (1335–1342) erlassene Reformkonstitution für den Benediktinerorden, die so genannte *Benedictina*[87], auf die noch eingegangen werden soll, Auswirkungen auf den Klosteralltag in Benevent hatte. Ein Kapitel der *Benedictina* widmet sich auch den Essensgeboten im Kloster. Bemerkenswert ist dabei, dass kein absolutes Fleischverbot ausgesprochen wurde, obwohl sich Benedikt XII. auch auf die Benediktregel berief, die dieses ja fordert. Außerdem nennt die Konstitution weder den Freitag noch weitere, in den meisten Consuetudines genau festgelegte Fasttage, explizit. Dies mag Zufall sein, der Freitag mag als selbstverständlicher Fasttag angesehen worden sein, oder die weiteren Fasttage waren den einzelnen Klostergewohnheiten überlassen, eine genaue Regelung beinhaltet die Bulle jedoch nicht.

Obwohl diese Essensbestimmungen nicht sehr detailliert waren und zum Teil Anordnungen beinhalteten, die in den meisten Ordensgemeinschaften ohnehin galten, wie etwa Mittwoch und Samstag als fleischlose Tage zu halten, ist ihre Umsetzung im Benediktinerkloster von S. Sophia in Benevent nicht feststellbar. Fleisch stand von Sonntag bis Donnerstag auf dem Speiseplan, so es sich nicht um die vorösterliche Fastenzeit handelte. Der Mittwoch wurde nicht als Fasttag gehalten, freitags und samstags jedoch wurde, ebenso wie an den Vigilien, fleischlos gegessen. Bemerkenswert ist, dass an diesen Tagen zumeist keine Eier serviert wurden, Milchprodukte wie Käse (*caseus*) aber standen dennoch auf dem Speiseplan.

Die Vielfalt der Fleischspeisen lässt sich nicht im gleichen Ausmaß detailliert festmachen wie in anderen Klöstern, da meist unter dem Begriff *caro* das Fleisch vierfüßiger Tiere zusammengefasst wurde. Nur wenige Aufzeichnungen zeigen, dass Schweinefleisch (*caro porchina*) und Speck (*lardum*) verzehrt wurden. Der Bedarf an Geflügel wurde zum großen Teil durch Hühner (*pullus*) abgedeckt.

Die Auswahl an Gemüse und Obst war reichhaltig, wenn auch nicht mit der Vielfalt von S. Pietro ad Aram in Neapel vergleichbar. Im Allgemeinen wurde Kohl (*caulus*) oder

---

[85] ASV, Cam. Ap., Coll. 59. Zum Kloster S. Sophia vgl. v. a. Loud, Medieval Records, und ders., A Lombard Abbey in a Norman World 273–282.

[86] S. oben S. 96 Anm. 32.

[87] Cherubini, Magnum Bullarium Romanum 1 218–237. Zu den Ordensreformen Benedikts XII. siehe unten S. 136–140.

Kraut (*olus*) zubereitet, dazu kamen Hülsenfrüchte, wie Bohnen (*faba*) und Kichererbsen (*cicera*) sowie Zwiebel (*cepa*). In den Sommermonaten wurde auch Kürbis (*cucurbida*) zubereitet. Die Obstspeisen bestanden aus Birnen (*pirum*), Pfirsich (*persicum*) oder Orangen (*arangia, malus aranga*). Dazu kamen Mandeln (*amendola*) und der in jedem Kloster verwendete Reis (*risum*) sowie Zucker (*zuccarum*) für Süßspeisen. Kräuter (*herbum*), Knoblauch (*alleum*) und Gewürze waren reich vertreten, man verwendete Pfeffer (*piper*), Ingwer (*zinziber*), Gewürznelken (*garofarum*), Zimt (*cannela*) und Safran (*grocus, zaffranus*)[88].

Freitag und Samstag wurden in S. Sophia als Fasttag gehalten, dabei wurde auf Fleisch verzichtet und die Vielfalt der Nahrungsmittel beschränkt. Es gab Fisch, Gemüse, wie Kraut (*olus*) oder Kichererbsen (*cicer*) und Obst, so etwa Birnen (*pirum*) oder Orangen (*malus aranga*), aber auch Eier (*ovum*) und Käse (*caseus*), die wiederum nicht dem Gebot eines richtigen Fasttages entsprachen. Ungewöhnlich ist die Gleichstellung dieser beiden Tage in den Essgewohnheiten. Der Freitag stach nicht, wie in anderen Klöstern, als alleiniger Fasttag der Woche hervor, außerdem brach man das Laktizinien- und Eierverbot. Die Fasttage zu den Quatembern wurden ebenfalls nicht gesondert beachtet. Die Mahlzeiten am Freitag und Samstag der *quatuor tempora* entsprachen den ohnedies auch während des Jahres gehaltenen Essensgeboten, der Quatember-Mittwoch jedoch fiel in S. Sophia nicht unter die Fastenregel[89].

Insgesamt lässt sich in dem beneventanischen Kloster eine weniger vielfältige und weniger aufwendige Gestaltung des täglichen Speiseplans erkennen. Generelle Fasttage, wie der Freitag, wurden mit Ausnahme des dafür untypischen Konsums von Eiern eingehalten. Hingegen wurde der Samstag, im Gegensatz zu S. Pietro ad Aram und auch Klosterneuburg in dieser Zeit, fleischabstinent gestaltet, mit dem nahen neapolitanischen Kloster ging man hingegen bei der Verwendung von Eiern und Käse an Freitagen konform. Das Quatemberfasten der beiden Augustiner-Chorherrenkonvente fand in Benevent jedoch keine Entsprechung.

Montpellier

Im Süden Frankreichs zeigt ein weiteres Beispiel die Umsetzung von Normen in der täglichen Praxis der monastischen Ernährung im 14. Jahrhundert. Das Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain in Montpellier wurde 1364 von Papst Urban V. (1362–1370) gegründet[90]. Urban V. war selbst Benediktiner und kehrte als Rechtsgelehrter an seine Studienorte Montpellier und Paris zurück. Sein Pontifikat stand im Zeichen der Förderung und Reform der Benediktiner. Er verbot die Pfründenkumulation, forderte eine stärkere Residenzpflicht und unterstützte die Gründung von Universitäten. „Seine" Stadt Montpellier erhielt besondere Beachtung. Neben der Förderung der Universität veranlasste er den Bau einer Wehrmauer um die Stadt, um eine sichere Umgebung für das Studium zu schaffen. Ein Ausbau des Kanals verbesserte den Zugang der

---

[88] Alle Nahrungsmittel kommen passim in ASV, Cam. Ap., Coll. 59, vor, den Abrechnungen für das Jahr 1340.

[89] Zu den Quatembertagen um Kreuzerhöhung vgl. ASV, Cam. Ap., Coll. 59, fol. 146'; Aufzeichnungen zur vorösterlichen Fastenzeit sind aus Benevent nicht überliefert.

[90] Zur Gründung des Klosters vgl. Vones, Urban V. 371f.; zu Montpellier im Spätmittelalter vgl. auch Cholvy, Histoire de Montpellier; zum Umfeld Urbans V. vgl. Hayez, L'entourage d'Urbain V.

Stadt zum Mittelmeer. Im Rahmen dieser Verbesserungsmaßnahmen ist auch die Stiftung des Benediktinerklosters Saint-Benoît-et-Saint-Germain zu sehen[91].

Die Gründung des Klosters stand ganz im Zeichen der vorangegangenen Reformbestrebungen von Urbans Vorgängern, vor allem der Ordenserneuerungen Benedikts XII. (1334–1342), und den benediktinischen Vorbildern des Papstes selbst. Wie diese Vorgaben im klösterlichen Alltag Montpelliers, speziell bei der Handhabung der benediktinischen Essensbestimmungen, umgesetzt wurden, zeigen Aufzeichnungen zur täglichen Ernährung des Konventes aus dem Jahre 1368, nur vier Jahre nach der Gründung des Klosters[92].

Es gab zumeist zwei Mahlzeiten pro Tag, und erstmals erfahren wir auch, welche Speisen zur *cena*, der zweiten Mahlzeit des Tages, gereicht wurden. An Donnerstagen und Sonntagen wurde des Öfteren zusätzlich Fleisch gekauft, das für die *cena* gekocht wurde (*pro dequoquendo carnes de cena*), oder es gab an diesen Wochentagen abends Käse (*pro caseo pro sena*)[93]. Die Nachrichten zu den Abendmahlzeiten scheinen in den Abrechnungen nur unregelmäßig auf, daher lässt sich letztlich nicht feststellen, ob es etwa nur montags, donnerstags und sonntags zwei Mahlzeiten gab, an anderen Tagen jedoch nur eine Hauptmahlzeit, das *prandium*, zubereitet wurde. Mittwoch, Freitag und Samstag als Fasttag mit nur einer Mahlzeit zu halten, entspräche den benediktinischen Vorgaben. Die Reform Benedikts XII. von 1336 sah vor, dass das ganze Jahr hindurch mittwochs und samstags sowie den gesamten Advent und vom Sonntag *Septuagesima* bis Ostern kein Fleisch gegessen werden sollte[94]. Die weitere Untersuchung der Essgewohnheiten von Montpellier zeigt jedoch keine Übereinstimmung mit diesem Ideal, da der Mittwoch nicht als Fasttag gehalten wurde.

Zur Hauptmahlzeit wurden Fleisch (*caro*) oder Fleisch und Fisch gereicht, an Fasttagen jedoch nur Fisch (*piscis*). Generell wurden Freitag und Samstag fleischabstinent gehalten. Von Sonntag bis Donnerstag gab es gewöhnlich neben der Fleischspeise auch Fisch, weiters Eier (*ovum*), Käse (*caseus*), Gemüse und Obst. Das Gemüseangebot bestand aus Hülsenfrüchten, wie Bohnen (*faba, frisa*), Erbsen (*pisum*) und Kichererbsen (*siser, siscer*), dazu kamen Kohl (*caulus*), Fisolen (*faba nova*), Zwiebel (*cepa, cepum, sepa, sepum*), Lauch (*porum, porus*) und Kürbis (*cucurbita*)[95]. Aus dem Küchenamt von Montpellier kennen wir außerdem die wenigen für das 14. Jahrhundert überlieferten Hinweise zur Zubereitung der Speisen[96]. Es wurden Öl (*oleum*) – wohl Olivenöl –, Knoblauch (*alleum*), Petersilie (*petrocillum*) und andere Kräuter (*herbae*) für die verschiedenen Speisen verwendet. In der Klosterküche fertigte man Püree aus Erbsen, Petersilie und/oder Zwiebel an[97] oder man kaufte fertig zubereitete *salsa*.

---

[91] Zur Förderung Montpelliers, speziell der Universität, durch Urban V. vgl. Vones, Urban V. 412–445.

[92] Tägliche Abrechnungen für die Ausgaben des Klosters für einen Teil des Jahres 1368: ASV, Reg. Aven. 166, fol. 104^{r}–119^{v}.

[93] Bei einigen Einträgen erklärt der Zusatz *pro cena* bzw. *pro sena* deutlich die Verwendung der Nahrungsmittel für diese Mahlzeit. Im Allgemeinen machten sie einen kleinen Teil des täglichen Konsums aus, vgl. ASV, Reg. Aven. 166, fol. 106^{r} und passim.

[94] Cherubini, Magnum Bullarium Romanum 1 234.

[95] Alle Nahrungsmittel in ASV, Reg. Aven. 166, fol. 104^{r}–119^{v}.

[96] Zu den Speisezubereitungen siehe oben S. 87.

[97] *Item pro una libra pisorum pro pureya ... Item pro sepis et pro petrocillo per dictam pureya ...*, ASV, Reg. Aven. 166, fol. 116^{r} und ähnliche Einträge passim.

Von den Obstsorten, die für die Speisen im Refektorium gekauft wurden, sind uns nur Zwetschken/Pflaumen (*prunus*) und Zitronen (*citron*) bekannt. Weiters gab es Süßspeisen oder Konfekt, die man mit *aqua dulcis* zubereitete, das ähnlich wie Rosenwasser verwendet wurde. Andere Spezialitäten, wie Mandeln oder Reis, die ebenfalls vielfach für süße Gerichte verwendet wurden, sind aus Saint-Benoît-et-Saint-Germain nicht überliefert.

Freitag und Samstag wurden in etwa gleicher Weise als Fasttage begangen. Es gab Fisch (*piscis*), dazu Kraut (*olus*) oder Erbsen (*pisum*), weiters Zwiebel (*cepa, cepum, sepa, sepum*), Lauch (*porum, porus*), Öl (*oleum*), Kräuter (*herbae*), Petersilie (*petrocillum*), Gewürze (*species*), seltener Obst, wie etwa Zwetschken/Pflaumen (*prunus*), oder Süßes (*aqua dulcis*) und *salsa*[98]. Wie in den anderen hier untersuchten Klöstern Südeuropas wurden auch in Montpellier sowohl freitags als auch samstags Eier verzehrt, sie standen jedoch nicht regelmäßig auf dem Speiseplan. Konsequent enthielt man sich aber an diesen Tagen der Laktizinien. Außerhalb der Fasttage wurde jedoch ausschließlich Käse gekauft, im Gegensatz zu den weiter nördlich gelegenen Klostergemeinschaften in Montpellier aber keine Milch.

Das Quatember-Fasten wurde ebenfalls im vorgeschriebenen Maß eingehalten. Am Mittwoch, Freitag und Samstag wurde im selben Maß gefastet wie an Freitagen. Zu den Pfingstquatembern 1368 etwa gab es Fisch (*piscis*), Kraut (*olus*) und Erbsen (*pisum/pisa*), Knoblauch (*alium*) und Öl (*oleum*), das man für die Zubereitung des Fisches benötigte (*pro oleo pro parando pisces*), außerdem frische *salsa* und etwas Süßes[99].

Gemeinhin lässt sich sagen, dass man sich im Konvent von Montpellier keineswegs an die in der Benediktregel vorgegebene Fleischabstinenz hielt, aber auch die wenige Jahre vor Gründung des Klosters eingeleitete Reform Benedikts XII. nur teilweise beachtete. Das ist umso bemerkenswerter, als Urban V. generell versuchte, die Anforderungen der *Benedictina* von 1336 umzusetzen[100], und ihm zudem das Kloster von Montpellier als seine bedeutendste Stiftung offenbar sehr am Herzen lag, denn die Gründung des Klosters und dessen Ausstattung war zwei Vertrauten des Papstes übertragen worden, Raymond Chabaud, Prior von Carluc in der Diözese Apt, und Pierre de Chissac, Pfarrer von Escamps in der Diözese Auxerre[101].

Die Anforderungen der Reformkonstitution von 1336 wurden in dem noch jungen und papstnahen Kloster jedenfalls nur zum Teil erfüllt. Die Bestimmung, Mittwoch, Freitag und Samstag als Fasttag zu halten, wurde nicht eingehalten. Der Mittwoch fiel in Montpellier nicht unter die Fasttage oder fleischlosen Tage. Freitag und Samstag sowie weitere Fasttage im Kirchenjahr, wie etwa die Quatember, wurden jedoch konsequent eingehalten. Bemerkenswert ist auch hier der Umgang mit dem Laktizinien- und Eier-

---

[98] Auch *aqua dulcis* wurde regelmäßig an Freitagen und Samstagen verwendet, ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[99] ASV, Reg. Aven. 166, fol. 111^{r-v}; am Mittwoch der Pfingstquatember wurde auch *aqua dulcis* gekauft, das man gewöhnlich für die Zubereitung von Süßspeisen oder Konfekt benötigte; siehe dazu oben S. 82.

[100] Das geht unter anderem aus seinem Versuch hervor, die Viktoriner Kongregation um einige Benediktinerabteien zu erweitern und so die bereits von Benedikt XII. angestrebte Zentralisierung des Benediktinerordens einzuleiten, vgl. Vones, Urban V. 373.

[101] Zur Gründung von Saint-Benoît-et-Saint-Germain vgl. Guiraud, Le monastère Saint-Benoît 19, und Vones, Urban V. 371–373.

verbot an Fasttagen, wie er nun auch bereits in den süditalienischen Klöstern von Neapel und Benevent festgestellt werden konnte. Während man sich hier der Milch und Milchprodukte enthielt, war der Genuss von Eiern an Fasttagen außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit durchaus üblich[102].

Salzburg

Aus dem Benediktinerstift St. Peter in Salzburg sind ebenfalls Abrechnungen über den täglichen Bedarf des Klosters überliefert[103]. Diese Quellen entstanden nahezu zeitgleich mit jenen von Montpellier, beginnend im Jahr 1365. Vor der Erneuerung der Abtei ab dem Jahr 1431, als man sich der Melker Reform anschloss, waren wohl noch die *Constitutiones Hirsaugienses* in Gebrauch[104]. Die Hirsauer Gewohnheiten geben bezüglich konkreter täglicher Essgebote, wie die meisten benediktinischen Consuetudines oder Constitutiones, weniger detailliert Auskunft als beispielsweise zeitgleiche Klostergewohnheiten der Augustiner-Chorherren. Wilhelm von Hirsau orientierte sich bei der Abfassung seiner Konstitutionen sehr eng an den Vorbildern aus Cluny, die das Thema des Essens im liturgischen Jahreskreis ebenfalls kaum behandeln[105]. Andere Bereiche des Klosteralltags wiederum wurden jedoch ähnlich genau dokumentiert wie in den Consuetudines der Augustiner-Chorherren. Bemerkenswert ist, dass die Hirsauer Constitutiones, wie andere Consuetudines der Reformbenediktiner des 10. und 11. Jahrhunderts auch, auf die Frage nach dem Fleischverzehr in keiner Weise eingingen. Wie bereits Gerd Zimmermann darlegte[106], findet sich die Erklärung dafür wohl entweder in dem Umstand der strengen Einstellung der Kommentare zur Benediktregel, womit automatisch jeglicher Fleischkonsum verboten gewesen wäre, oder man erachtete eine gesonderte Regelung als unnötig, da durch Benedikt von Aniane (vor 750–821) bereits Zugeständnisse gemacht und der wenige Fleischgenuss reglementiert worden waren; gemäß seiner Regel war Geflügel zur Weihnachts- und zur Osteroktav gestattet[107]. Die Hirsauer Constitutiones hielten, wie es bereits in der Benediktkregel vorgesehen war, an der Fleischabstinenz fest, eine Ausnahme davon war ausschließlich für Kranke vorgesehen. In der Regelung der Krankenversorgung wurde lediglich auf die Frage des Fleischgenusses eingegangen, eine Aufzählung der einzuhaltenden Fasttage oder Hinweise auf fleischlose oder laktizinienfreie Tage finden sich hingegen nicht. Hervorgehoben wurde aber,

---

[102] ASV, Reg. Aven. 166, passim.

[103] ASPS, Hs A 653; zu St. Peter allgemein Hermann–Hahnl, St. Peter, mit ausführlichen Quellen- und Literaturangaben.

[104] Zu den Consuetudines in St. Peter im 12. Jahrhundert vgl. Birnbacher, Erzbischöfe von Salzburg und das Mönchtum 274–292.

[105] Constitutiones Hirsaugienses (PL 150 923–1146); vgl. dazu Zimmermann, Ordensleben 12–32.

[106] Zimmermann, Ordensleben 61f.

[107] Auf der zweiten Aachener Reformsynode im Jahre 817 wurde dem Vorbild Montecassinos Rechnung getragen. Hinsichtlich des Fleischgenusses der Mönche folgte man diesem Vorbild und legte die Möglichkeiten des Verzehrs von Geflügel für die Weihnachts- und Osteroktav fest, freiwilliger Verzicht war jedoch möglich. Spätere Kommentare schlossen sich dieser Regelung nur bedingt an, Paulus Diaconus etwa befand Geflügel für süßer als Fleisch vierfüßiger Tiere, lehnte es prinzipiell ab und folgte älteren Mönchsregeln und dem Smaragduskommentar, wonach gesunde Mönche kein Geflügel essen sollten, vgl. Pauli Warnefridi diaconi Casinensis in sanctam regulam commentarium, c. 39 (ed. Monte Cassino 342), und Smaragdi abbatis commentaria, c. 39 (PL 102 874f.); vgl. Zimmermann, Ordensleben 61f. und 295f.

dass es an einigen Festtagen, wie der Translatio des hl. Benedikt (11. Juli), eine verbesserte Kost (*pietantia*) geben sollte, bei der im Refektorium besseres Brot gereicht wurde[108].

Die Praxis im salzburgischen St. Peter des 14. Jahrhunderts entfernte sich zwar von diesen Vorgaben, Fasttage und *Quadragesima* wurden aber immer eingehalten. Die vorösterliche Fastenzeit ist hier für die zweite Hälfte des 14. Jahrhunderts gut dokumentiert, die Nachrichten setzen 1366 ein, also etwa zeitgleich mit den Überlieferungen aus Montpellier. Man ernährte sich in Salzburg von Fisch (*piscis*), als einzige Art wird gesondert nur der Hering (*allec*) genannt, weiters verwendete man Öl (*oleum*), (getrocknete) Feigen (*ficus*), Rosinen (*uva passa*), Mandeln (*amigdala*) und Reis (*risum*). Gewürzt wurde mit Pfeffer (*piper*) und Safran (*crocus*)[109]. Eier, Milch oder Käse wurden in der *Quadragesima* nicht verzehrt. Die Zusammensetzung der Mahlzeiten in der Fastenzeit zeigt im weiteren Verlauf des 14. Jahrhunderts keine Veränderung[110].

Da die Aufzeichnungen zumeist in wöchentlichen Zusammenfassungen erfolgten, können für das 14. Jahrhundert keine Aussagen zur Einhaltung der Fastengebote mittwochs, freitags und samstags getroffen werden. Aus den Wochenrechnungen lässt sich jedoch ersehen, dass regelmäßig Fleisch auf dem Speiseplan stand. Man aß Rindfleisch (*bos*), Schwein (*porcus*), Eichhörnchen (*asperolus*), aber auch viel Fisch (*piscis*), von dem Hering (*allec*) und Salm/Hausen (*esox*) als einzelne Arten genannt werden. Außerdem wurde Schweineschmalz (*sagimen*) gekauft[111]. Die weiteren Zukäufe sind für gewöhnliche Tage weniger gut dokumentiert als für die *Quadragesima*. Die Ausgaben für die vorösterliche Fastenzeit wurden gesondert notiert und dabei detailliert aufgelistet.

Vergleichsbeispiele

Die vorangegangenen Darstellungen und Vergleiche sind Beispiele zur unterschiedlichen Handhabung der Essensnormen und ihrer Umsetzung in der täglichen Praxis der Klöster. Einen interessanten Sonderfall mit einer weitaus üppigeren Klostertafel, als man es sonst gewohnt war, zeigen besondere Ereignisse in zwei Klöstern. Sowohl aus dem Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg als auch aus dem Benediktinerkloster St. Emmeram in Regenburg sind die Listen der Nahrungsmittel erhalten, die anlässlich einer Propst- bzw. Abtwahl gekauft wurden. Aus St. Emmeram ist lediglich diese Liste des Jahres 1358 überliefert, andere Quellen zur Ernährung im 14. Jahrhundert sind nicht erhalten. Zum Begräbnis des Abtes Albert von Schmidmühlen (1324–1358) und der darauf folgenden Wahl seines Nachfolgers Gottfried Scheffel (1358) kamen zahlreiche Personen ins Kloster, die auch verköstigt wurden[112]. Die Ausgaben, die das Benedikti-

---

[108] *In talibus festis, ut est translatio S. Benedicti, utrumque et generale et pietantiam habemus ... meliorem panem*, S. Constitutiones Hirsaugienses, lib. I, c. 43 (PL 150 1102).

[109] ASPS, Hs A 653, fol. 6^{v}–14^{v} und 18^{r}; zur Ernährung in St. Peter vgl. Jaritz, Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter.

[110] In der vorösterlichen Fastenzeit des Jahres 1383 wurden exakt die gleichen Lebensmittel eingekauft wie bereits 1366, ASPS, Hs A 653, fol. 59^{v} (= fol. 76^{v} nach zweiter Foliierung).

[111] ASPS, Hs A 653, fol. 14^{r}–17^{v}.

[112] Das Leichenmahl und die anschließende Wahl des neuen Abtes fanden im Jänner 1358 statt, jedoch blieb Gottfried Scheffel nur wenige Tage im Amt. Er musste aus gesundheitlichen Gründen resignieren. Die Wahl seines Nachfolgers Alto Tannsteiner (1358–1385) fiel bereits in die Fastenzeit, das Fest-

nerkloster damals leisten musste, sind in den Klosterrechnungen überliefert. Für das *prandium* des Konvents und der Gäste wurde Folgendes bezahlt[113]:

Primo pro 4 leporibus 40 den.
pro carnibus ferinis 54 den.
pro 34 perdicibus pro 3 sol. 12 den. [...]
pro 50 volucribus 50 den.
pro quatuor assaturis pro qualibet 12 den.
pro uno vitulo 12 den.
pro carnibus porcinis videlicet Pruefleisch 16 den.
pro pisciculis 16 den.
pro lacte 8 den.
pro ovis 12 den.[114]

Zusätzlich wurden auch Schüsseln (*scutella*), Trinkbecher (*picarium*), Löffel (*coclear*), ein Weinkrug (*vas ad predictum vinum*) und kleine Schüsseln für marinierte Fische (*capisteria ad pisces conditos*) gekauft, da für die Vielzahl der Gäste wohl zu wenig Geschirr vorhanden war. Möglicherweise gab es noch zusätzliche Lebensmittel, die aus der eigenen Produktion stammten und daher nicht in den Abrechnungen aufscheinen. Die Ausgaben betrugen gesamt knapp 3 Pfund Pfennig[115].

Zum Vergleich seien hier die Ausgaben für Begräbnis und Propstwahl aus dem Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg aus dem Jahr 1335 gegenübergestellt. In den Abrechnungen des Küchenamtes sind jene Nahrungsmittel verzeichnet, die für den Tag des Begräbnisses Propst Stefans von Sierndorf (1317–1335) am 24. November 1335 und die am folgenden Tag abgehaltene Wahl seines Nachfolgers Nikolaus II. (1335–1336) gekauft wurden. An beiden Tagen waren, wie auch in St. Emmeram, zahlreiche Personen anwesend, unter anderem die Bischöfe von Passau und Raab/Györ sowie die habsburgischen Herzöge Albrecht II. (1330–1358) und Otto (1330–1339)[116]. Der Speisezettel war am Tag der Wahl nicht sehr üppig, da es sich um einen Samstag handelte, jedoch waren am darauf folgenden Sonntag noch alle Gäste anwesend und wurden reich bewirtet:

Sabbato in die sancte Katherine virginis fuit electus reverendus dominus Nycolaus in prepositum.
Eodem die pro piscibus 9 tal. 3 sol. 11 den.
Item pro 9 tal. ovorum 13 sol. 6 den.

---

mahl war daher sehr bescheiden und bestand nur aus Fisch und Gebäck, vgl. Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 62–70.

[113] Die Rechnung ist bei Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57 Anm. 17, abgedruckt und wird nach dieser Publikation, jedoch in vereinfachter Form, zitiert. Römische Zahlzeichen werden in arabischen wiedergegeben, Abkürzungen der Währung vereinheitlicht, um den Vergleich mit der folgenden Quelle übersichtlich zu halten.

[114] Es gab 4 Hasen, Wildbret, 34 Rebhühner, 50 Vögel, 4 Braten, 1 Kalb, Schweinefleisch, das offenbar bereits gekocht war, kleine Fische, Milch und Eier, vgl. Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57 Anm. 17.

[115] Ebd., 57f. und Anm. 17.

[116] Vgl. Fritsch, Küchenrechnungsbücher 180.

Item pro lacte 12 den.
Item pro oleribus 54 den.
Item pro pomis et cepe [!] *46 den.*
Item pro 3 car [!] *bovinis 2 ½ tal. 8 den.*

Am darauf folgenden Sonntag:

Dominica Dicit Dominus secundo.
Item pro 4 ventribus vitul(inis) 6 sol.
Item pro 16 ventribus cast(ronum) 12 sol. 24 den.
Item pro 9 ventribus agn(ellorum) 3 sol. 18 den.
Item pro duobus ventribus porcinis 7 sol. 17 den.
Item pro 8 assaturis porcinis ½ tal. 7 sol.
Item pro ungulis 21 den.
Item pro lardo 18 den.
Item pro forinis 14 den.
Item pro 4 leporis [!] *70 den.*
Item pro 6 perdicibus 42 den.
Item pro 8 avibus 40 den.
Item pro 100 et 28 avibus chra [!] *1 tal. 16 den.*
Item pro 1 tal. aviculis 40 den.
Item pro 100 et 37 pullis 13 sol. 12 den.
Item pro 29 columbis 29 den.
Item pro 14 agnetis 56 den.
Item pro piscibus ½ tal. 18 den.
Item pro 6 tal. ovorum 1 tal. 24 den.
Item pro lacte 3 sol. 24 den.
Item pro oleribus ½ tal. 15 den.
Item pro pomis et cepe [!] *54 den. ...*[117].

Die Speisenvielfalt war am Tag der Propstwahl gering, da samstags zwar nicht mehr fleischlos, jedoch bescheidener gegessen wurde als sonntags oder an gewöhnlichen Wochentagen. Die Ausgaben sind dennoch mit mehr als 14 Pfund Wiener Pfennig sogar knapp höher als am darauf folgenden Sonntag, an dem zahlreiche Fleischsorten zubereitet wurden, hier betrugen die Ausgaben knapp 11 ½ Pfund Pfennig. Bemerkenswert ist hier, dass am Samstag für Fisch eine fast identische Summe ausgegeben wurde wie für das Fleisch am Sonntag. Da sich an beiden Tagen wohl etwa die gleiche Anzahl an Gästen im Stift aufhielt, zeigt dieses Beispiel deutlich, dass Fisch nicht teurer war als Fleisch[118]. Der enorme Unterschied zwischen den Ausgaben in Klosterneuburg und St. Emmeram liegt vermutlich in den prominenten Gästen des niederösterreichischen Stiftes begründet. Die Anwesenheit der Landesfürsten, die die Bedeutung des Stiftes in

[117] StAKl Rb 6/1a, fol. 16^{v}–17^{r}.

[118] Die These, dass Fisch teurer war als Fleisch und daher die Speisen der Fastenzeit kostspielig und für manchen unbezahlbar waren, findet sich wiederholt in der Literatur, so etwa bei Moulin, La vie quotidienne, und Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 337, sowie Aichholzer, Schachbretter 150f., die Fischgerichte generell als Indikator für Reichtum wertet, und Hundsbichler, Nahrung 220f.

dieser Zeit unterstreicht, brachte auch entsprechende Kosten mit sich[119]. Ein genereller Unterschied der Essgewohnheiten zwischen Regensburg und Klosterneuburg ist jedoch nicht zu erkennen. Vielmehr zeigen die verschiedenen Fleisch- und Geflügelsorten in beiden Klöstern ein sehr ähnliches Bild der Speisenvielfalt[120]. Diese beiden Festtage waren besondere Situationen und können naturgemäß nicht als ein für das liturgische Jahr repräsentatives Klosteressen bewertet werden. Dennoch zeigt ein Vergleich mit den zuvor bereits untersuchten Beispielen deutlich Unterschiede, etwa in der Vielfalt der Fleischspeisen. Andere Aspekte der Essgewohnheiten, wie etwa die Verwendung von Gewürzen, wiederum zeigen größere Gemeinsamkeiten zwischen den einzelnen Klosterküchen.

Während Mengenangaben der Nahrungsmittel in den Quellen oft ungenau genannt werden und sich nur in wenigen Fällen vergleichen lassen[121], ist der Sortenreichtum hingegen zumeist gut dokumentiert. Ein Aspekt der Essgewohnheiten ist die Vielfalt der Speisen und Nahrungsmittel. Die aus dem Durchschnitt des gesamten liturgischen Jahres ermittelten Werte der Sortenvielfalt der verschiedenen Nahrungsmittelgruppen der Klöster von Klosterneuburg, Neapel, Montpellier und Benevent zeigen in ihrer Gegenüberstellung ein bemerkenswertes Ergebnis. Obwohl man in Neapel über eine etwas weniger reiche Speisenvielfalt als in Klosterneuburg verfügte, liegen hinsichtlich der Anzahl an täglich verwendeten Nahrungsmittelsorten mehr Gemeinsamkeiten im ordensspezifischen Bereich, zwischen den beiden Augustiner-Chorherrenstiften und den beiden Benediktinerkonventen. Der regionale oder klimatische Aspekt scheint bei dieser Fragestellung weniger bedeutend gewesen zu sein.

Tabelle 8: Anzahl der verschiedenen Sorten der Nahrungsmittel an Sonntagen außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit

	Klosterneuburg	*Neapel*	*Montpellier*	*Benevent*
Fisch	o. A.	o. A.	o. A.	o. A.
Fleisch	2–4	1	o. A.	o. A.
Geflügel	2	1–2	o. A.	tlw. 1
Gemüse	1–2	1	0–1	1
Obst	1(–2)	1–2	0–1	0–1
Spezereien	0–1	0–1	1	0–1
Gewürze	0–1	0–1	1	0–1

o. A. = ohne Angabe, keine Spezifizierung der Sorten[122].

Ein Vergleich der Handhabung des Eier- und Laktizinienverbotes an Fasttagen wiederum zeigt ein anderes Bild. Dieses hielt man in Klosterneuburg wesentlich strenger

[119] Die Differenz der Ausgaben ist auch unter Berücksichtigung der nur unzureichenden Möglichkeit der Währungsumrechnung deutlich; zur Bedeutung des Stiftes unter Stefan von Sierndorf vgl. Fritsch, Wallfahrtsort.

[120] Siehe dazu oben S. 99–105.

[121] Der Vergleich ist auch wegen der Ungewissheit über die mit den Lebensmitteln zu versorgende Personenanzahl auf einzelne Beispiele beschränkt.

[122] Die Tabelle basiert auf den Auswertungen folgender Rechnungsbücher: Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und Rb 6/1b; Augustiner-Chorherrenstift S. Pietro ad Aram, Neapel: ASV, Cam. Ap., Coll. 58, sowie Cam. Ap., Intr. et Ex. 152 und Intr. et Ex. 186a; Benediktinerkloster Saint-Benoît-et-Saint-Germain, Montpellier: ASV, Reg. Aven. 166; Benediktinerkloster S. Sophia, Benevent: ASV, Cam. Ap., Coll. 59.

und genauer ein als in anderen Klöstern. Die Nahrungsmittel der Fasttage außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit waren hier karger als in den Klöstern Süditaliens oder Südfrankreichs.

Tabelle 9: Kauf von Nahrungsmitteln an Freitagen außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit[123]

	Klosterneuburg	*Neapel*	*Montpellier*	*Benevent*
Fisch allgemein	x		x	x
Kraut	x	x		x
Hülsenfrüchte	x	x	x	x
Lauch		x	x	
Rüben		x		
Spinat		x		
Kürbis		x		
Öl	x	x	x	
Feigen				x
Rosinen	x			x
Mandeln	x			x
Reis				x
Pfeffer				x
Safran				x
Petersilie			x	
Zwiebel	x	x	x	
Äpfel	x			
Birnen		x	x	
Zwetschken		x		
Orangen		x		
Kräuter			x	
Eier		x	x	x
Käse		x		x

Das Fehlen weiterer aussagekräftiger Vergleichbeispiele in Mitteleuropa lässt eine Schlussfolgerung kaum zu, jedoch scheint sich, unter Berücksichtigung der Klosterneuburger Quellen und auch der normativen Texte des Stiftes St. Florian, die Befolgung des Laktizinien- und Eierverbotes an Fasttagen nördlich der Alpen weit länger gehalten zu haben als in südeuropäischen Regionen. Außer der Gewohnheit in Neapel, Benevent und Montpellier freitags Eier und zum Teil auch Milchprodukte zu essen, waren die Tische jedes Refektoriums an einem Fasttag jedoch sehr bescheiden gedeckt.

Diese Beispiele der Essgewohnheiten in den einzelnen Klöstern zeigen Differenzen und Gemeinsamkeiten in der Ernährung auf. Das teilweise sehr unterschiedliche Bild der Verwendung von Fleisch, Obst und Gemüse ist durch mehrere Faktoren bedingt. Zunächst, und am augenscheinlichsten, sind es die klimatischen Bedingungen, die das Nahrungsangebot bestimmten. Selbstverständlich wurden im Donauraum vornehmlich Süßwasserfische verspeist, die im Süden Europas nicht bekannt waren, ebenso wenig überraschen Zitrusfrüchte in Süditalien oder frische Meeresfische im Küstengebiet Südfrankreichs, die nördlich der Alpen nicht vorhanden waren. Die für einen Vergleich notwendigen allgemein gültigen Parameter sind vielmehr in der Handhabung von Fasttagen, besonders in der Einhaltung der Fleischabstinenz sowie des Laktizinien- und Eier-

[123] Die Tabelle basiert auf den Auswertungen derselben Rechnungsbücher wie die vorige.

verbotes, zu finden. Sie waren in den Consuetudines und Konstitutionen für alle Klöster festgeschrieben. Die Ergebnisse der Einzeluntersuchungen zeigen dabei kein ordensspezifisches Bild. Augustiner-Chorherren in Klosterneuburg – und vermutlich auch im oberösterreichischen Stift St. Florian – gingen mit dem Eierverbot konsequenter um als jene in Neapel. Dort verzehrte man außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit auch freitags Eier und Käse, was der Auffassung eines Fasttages widersprach. Ähnliches lässt sich in den Benediktinerklöstern feststellen. Sowohl in Benevent als auch in Montpellier hielt man die Fasttage zwar fleischlos, jedoch verzichtete man keineswegs auf den Verzehr von Eiern, in Benevent auch nicht auf Käse. Damit verlor der Freitag seine Position als der wahre Fasttag innerhalb der Woche, die Essgewohnheiten am Freitag und Samstag zeigten keine Unterschiede mehr und wurden einander angeglichen, eine Entwicklung, die den Normen der Consuetudines und der Reformstatuten nicht entsprach.

5. Askese oder Völlerei?

Askese als unerreichbares Ideal?

Das Streben nach asketischer Lebensweise ist seit dem Beginn mönchischer Gemeinschaften ständige, und seit Benedikt von Nursia auch kodifizierte Forderung an die *vita monastica.* Zahlreiche Überlieferungen und Darstellungen eremitischen Lebens dienten hierfür als Vorbilder. In den *Vitae Patrum* wird von asketisch lebenden Eremiten berichtet, die sich in die Wüstengebiete Syriens und Nordafrikas zurückgezogen hatten, um sich ganz dem Gebet und der Kontemplation zu widmen. Sie ernährten sich nur von wilden Kräutern und Wurzeln und waren Vorbild für die westlichen Eremiten, die in Ermangelung von Wüsten in die Wälder zogen[1]. Deren Ernährung beinhaltete das, was der Wald an Genießbarem zu bieten hatte. Neben Kräutern und Wurzeln aßen sie von wilden Beeren und Früchten und manchmal, wie Gregor von Tours (538/39–594) über die Nahrung des Einsiedlers Marianus berichtet, auch etwas Honig[2].

In der kargen Ernährung der Eremiten und ihrem asketischen Ideal, das darauf ausgerichtet war, mit möglichst geringen Mitteln sein Leben zu bestreiten und die körperlichen Bedürfnisse auf ein Minimum zu reduzieren, ist das analoge Bild der Genesis zu finden. Nach Genesis 1, 29 gab Gott den Menschen alle Pflanzen, die Samen tragen, und alle Bäume mit samentragenden Früchten zur Nahrung[3]. In der „veganen" Ernährung der Eremiten spiegelte sich gewissermaßen die Rückbesinnung auf den Garten Eden wider, das unschuldige Zeitalter vor der Vertreibung aus dem Paradies, bevor der Mensch begann zu töten, um zu essen[4].

Während das ungekochte, rohe Essen bei der Darstellung eremitischer Lebensweise eine zentrale Rolle einnimmt, gewinnt in der monastischen Ernährung des Mittelalters im Gegensatz dazu die Frage nach dem *pulmentum,* der zumeist gekochten Speise, an Bedeutung. Der Begriff entstammt der Benediktregel, gemäß der zur täglichen Hauptmahlzeit zwei warme Speisen (*cocta duo pulmentaria*) gereicht werden sollten, aus der die

---

[1] Einen Überblick der Quellen zur Frage der Askese in der Ernährung frühchristlicher Eremiten gibt MONTANARI, Vegetazione e alimentazione 281–286; zur Askese im orientalischen Mönchtum allgemein v. a. FESTUGIÈRE, Les moines d'Orient, sowie FRANK, Askese und Mönchtum in der alten Kirche, und LE GOFF, Il deserto-foresta, weiters BROWN, Rise and Function of the Holy Man.

[2] *Fuit autem in ipso termino Marianus quidam heremita, cui non erat alter cibus nisi poma agrestia; et si ei aliquotiens a quibusdam mel delatum fuisset* ..., In gloria confessorum, c. 80 (MGH SS rer. Mer. 1/2 348); weitere Beispiele zur Ernährung der Eremiten bei MONTANARI, Vegetazione e alimentazione 283–286.

[3] Vgl. dazu MONTANARI, Vegetazione e alimentazione 284, und DERS., Alimentazione e cultura 68f.

[4] MOULIN, La vie quotidienne 78; zu weiteren Vorbildern der Eremiten vgl. MONTANARI, Vegetazione e alimentazione 283–286.

Brüder eine wählen konnten[5]. Im abendländischen Mönchtum ging es primär nicht mehr um die Frage, ob Nahrung gekocht oder roh verzehrt werden sollte, denn im Allgemeinen ging man von einer gekochten Hauptmahlzeit aus. Vielmehr stellte sich die Frage nach Verbot oder Erlaubnis des Fleischverzehrs. Das Ideal der fleischabstinenten Ernährung begleitete das Mönchtum durch die Jahrhunderte und wurde gemeinsam mit dem Verzicht auf Laktizinien und Eier zur anzustrebenden Form der Askese erhoben. Die Askese im ursprünglichen, eremitischen Sinn, also der Verzicht auf gekochte Nahrung und die Reduktion der Speisen auf Wurzeln und Beeren, war nicht das Ziel des mittelalterlichen Mönchtums; auch wenn einige Orden mit strengeren Regeln lebten als andere: So verbanden die Kamaldulenser Elemente des alten orientalischen Einsiedlertums mit der Ordensregel des hl. Benedikt. Die Mönche bildeten zwar eine Gemeinschaft, lebten aber in einzelnen Zellen und übten sich in Schweigen und ständigem Fasten[6].

Im Prinzip wurde zwischen fleischloser Ernährung und Fasten unterschieden. Abstinenz von Fleischspeisen allein machte noch keinen Fasttag. Fasten bedeutete den Verzicht auf alle tierischen Produkte, also auf Fleisch, Blut, Eier, Milch und Käse. Es galt aber nicht nur, auf diese Speisen zu verzichten, sondern sich bei allen Nahrungsmitteln zurückzuhalten, zumeist waren die Mengen an Brot und Wein geringer als an gewöhnlichen Tagen. Außerdem sollte nur eine Mahlzeit am Tag eingenommen werden, das Abendmahl, die *cena,* sollte an diesen Tagen entfallen. Die fleischlose und allgemein gemäßigte Kost hatte im Laufe der Jahrhunderte viele Befürworter. Um nicht nur den asketisch-religiösen Aspekt der Fleischabstinenz hervorzuheben, suchte man auch andere Beweggründe, eine Essensbeschränkung sinnvoll erscheinen zu lassen. So wies Hieronymus auf die Einfachheit der Zubereitung fleischloser Gerichte hin (*facilior apparatus est*), außerdem hätte die Verwendung von Gemüse, Obst oder Hülsenfrüchten im Gegensatz zu Fleisch auch ökonomische Vorteile. Im Übrigen, so der Kirchenvater, mute man dem Magen damit nicht zuviel zu, wie das bei anderen Speisen der Fall sei, die dazu verleiten würden, über den Hunger hinaus zu essen[7].

Die Verfechter der Fleischabstinenz und Mahner des asketischen Lebens traten das gesamte Mittelalter hindurch, besonders in Zeiten der Reform, auf. Die Propagierung der Fleischabstinenz als eine Ausformung der Askese war, wie die folgenden Beispiele zeigen, nicht nur Teil der Anklage gegen einzelne reformbedürftige Ordenshäuser, es war ebenso Mittel, Reformen zu bewerben, rhetorischer Träger und Topos im gelehrten Diskurs über die Ziele des christlichen Mönchtums.

Eine der bekanntesten Schriften, die den maßlosen Umgang mit Nahrungsmitteln anprangert, stammt von Bernhard von Clairvaux. Er beklagt in seiner *Apologia ad Guillelmum Abbatem* um 1124/1125[8] die cluniazensische Lebensweise, die sich seiner Mei-

---

[5] Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 108f.).

[6] Zu den Aspekten des frühen orientalischen Asketentums in der Ordensregel der Kamaldulenser vgl. Lohmer, Heremi Conversatio 10–17. Zur Aszetik der Orden benediktinischer Prägung vgl. allgemein Berlière, L'ascèse bénédictine.

[7] Hieronymus, Adversus Jovinianum (PL 23 313); vgl. auch Montanari, Vegetazione e alimentazione 287 und 292f.

[8] Zur Apologie vgl. S. Bernardi Opera 3 80–97, sowie Köpf, Apologia ad Guillelmum Abbatem; vgl. auch Bredero, Bernhard von Clairvaux im Widerstreit der Historie, sowie: Bernhard von Clairvaux. Rezeption und Wirkung im Mittelalter und in der Neuzeit; zur Frage der Datierung der Apologie zusammenfassend Dinzelbacher, Bernhard von Clairvaux 82f.

nung nach nicht mehr nach den Vorgaben der Benediktregel richtete. Alltag, Kleidung und auch die Essgewohnheiten entsprächen nicht der geforderten Einfachheit. Bei der Schrift Bernhards handelt es sich in mehrfacher Hinsicht um eine interessante Quelle. Zunächst gibt sie einen für das 12. Jahrhundert einmaligen Einblick in die Speisenzubereitung: Bernhard kritisiert nämlich nicht nur die zu üppigen und zahlreichen Gerichte in Cluny, sondern ebenso die unterschiedlichen und ausgeklügelten Zubereitungsarten, sodass nach seinem Empfinden der natürliche Geschmack der Nahrungsmittel verloren ging. Man esse, so Bernhard, in Cluny zwar kein Fleisch, die übrigen Lebensmittel würden jedoch so raffiniert und auf so vielfältige Weise zubereitet, dass von einfacher Nahrung keine Rede mehr sein könne. Es gab stattdessen verschiedene Fischgerichte, die die natürlichen Bedürfnisse, die der Körper an die Ernährung stelle, bei weitem überschreiten würden. Die ausgefeilte Speisenfolge, die Vielfältigkeit der Gänge und fremde Gewürze trügen dazu bei, dass man kein Sättigungsgefühl verspüre. Als Beispiel nennt Bernhard die verschiedenen Arten der Eierzubereitung: Man könne sie in die Pfanne schlagen, sorgfältig wenden, als Eierspeise (Rühreier) oder hart gekocht und zerkleinert zubereiten; man könne sie braten, rösten, füllen, mit anderen Speisen vermischt oder pur servieren. Und dies alles geschehe nur, um dem eigenen Überdruss zu begegnen[9].

Diese Darstellung der Eierzubereitung bietet zunächst einen wichtigen Einblick in die Kochkünste einer Zeit, aus der sonst keine vergleichbaren Nachrichten über die Formen der Essenszubereitung, keine Rezepte oder Kochbücher überliefert sind. Die Art der „Verfremdung" von Nahrungsmitteln, sodass diese nicht mehr ihrem Ursprung – wie Bernhard es ausdrückte *ut natura creavit*[10] – entsprechen, spiegelt jenes Bild wider, dass sich auch in den ersten Kochbüchern des Spätmittelalters im ausgehenden 14. Jahrhundert findet[11]. Der sehr kreative Umgang mit Nahrungsmitteln ist wohl weniger damit zu begründen, dass man aus den kargen Zutaten ein köstliches Mahl bereiten wollte. Diese Art zu kochen, die vielfältigen Arten der Zubereitung ebenso wie das Mischen von Zutaten oder das Einfärben von Speisen, entsprach vielmehr den verbreiteten mittelalterlichen Gepflogenheiten, die auch bei reichhaltigen Nahrungsmitteln und Fleischspeisen gerne angewendet wurden und nicht auf „einfache" Eier oder Gemüse beschränkt waren[12].

Gerne werden die Vorwürfe Bernhards gegen das nicht angemessene Klosterleben als Beweis für den Niedergang des Ordenslebens in Cluny und allgemein des Mönchtums

---

[9] *Interim autem fercula ferculis apponuntur, et pro solis carnibus, a quibus abstinetur, grandia piscium corpora duplicantur. Cumque prioribus fueris satiatus, si secundos attigeris, videberis tibi necdum gustasse pisces. Tanta quippe accuratione et arte coquorum cuncta apparantur, quatenus, quatuor aut quinque ferculis devoratis, prima non impediant novissima, nec satietas minuat appetitum. Palatum quippe, dum novellis seducitur condimentis, paulatim disuescere cognita, et ad succos extraneos, veluti adhuc ieiunum, avide renovatur in desideria. Venter quidem, dum nescit, oneratur; sed varietas tollit fastidium. Quia enim puras, ut eas natura creavit, epulas fastidimus, dum alia aliis multifarie permiscentur, et spretis naturalibus, quos Deus indidit rebus, quibusdam adulterinis gula provocatur saporibus, transitur nimirum meta necessitatis, sed necdum delectatio superatur. Quis enim dicere sufficit, quot modis, ut cetera taceam, sola ova versantur et vexantur, quanto studio evertuntur, subvertuntur, liquantur, durantur, diminuuntur, et nunc quidem frixa, nunc assa, nunc farsa, nunc mixtim, nunc singillatim apponuntur? Ut quid autem haec omnia, nisi ut soli fastidio consulatur?*, Bernhard von Clairvaux, Apologia ad Guillelmum abbatem (ed. Winkler 2 178–181).

[10] Ebd.

[11] Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 336f.

[12] Vgl. Scully, The Art of Cookery 111–118, siehe dazu auch Ehlert, Kochbuch des Mittelalters.

im 12. Jahrhundert herangezogen[13]. Hier müssen zunächst Hintergrund und Entstehungsgeschichte der Apologie beachtet werden. Der Brieftraktat entstand aus Anlass der Differenzen zwischen dem cluniazensischen Mönchtum und dem jungen Zisterzienserorden. In der Folge wurde Bernhard von seinem Freund Wilhelm, Abt des cluniazensischen Klosters Saint-Thierry, aufgefordert, seinen Standpunkt gegenüber den Cluniazensern darzulegen und auch zum benediktinischen Leben und dessen Praxis generell Stellung zu beziehen[14]. Wenn man sich an den Berichten Bernhards orientiert, so entsprach die Lebensweise in Cluny nicht dem Ideal der strengen Askese. Die Regel des hl. Benedikt und die darin geforderte Fleischabstinenz wurde aber sehr wohl eingehalten. Die Anschuldigungen müssen naturgemäß vor dem Hintergrund der Position Bernhards gesehen werden, der gegen Cluny Stellung bezog, um die Unterschiede und auch die Vorteile des neuen Zisterzienserordens hervorzuheben. Wie Lohmer bereits bemerkte, teilte Bernhard seinen Antagonisten gerne mit, was sie alles falsch machten[15]. Wohl mag Bernhard auch die Tatsache der ausgefeilten Kochkünste innerhalb des Klosters nicht übertrieben haben, die anklagende Form aber und der daraus abgeleitete Hinweis auf Missstände sind vor allem in der Intention der Apologie zu betrachten. Bernhards Strenge gibt sein Verständnis monastischen Lebens wieder, das dem *ordo* angemessen sein sollte und die *discretio,* die maßvolle Entscheidung, verlangte[16].

Wenn man einen Blick auf den reinen Informationsgehalt dieser Stelle der Apologie zum Thema Ernährung wirft, so lässt sich feststellen, dass man in Cluny also Eier aß – ein Umstand, den Bernhard von Clairvaux zwar ablehnte[17], der aber im Prinzip nicht der Benediktregel widersprach. Nach Aussage Bernhards hielt man sich in Cluny auch an die von der Ordensregel geforderte Fleischabstinenz. Benedikt äußerte sich in seiner Regel nicht zum Genuss von Eiern und Laktizinien. Im Frühmittelalter war auch dieser Punkt diskutiert worden; strenge Asketen sprachen sich dagegen aus, ebenso gab es aber auch zahlreiche Befürworter. Hildemar († um 850) etwa riet in seinem Kommentar zur Benediktregel zum Verzehr von Eiern und Milchprodukten, da diese nicht aus dem Fleisch der Tiere entstünden, sondern aus deren Nahrung[18]. Etwas unernster nahm sich der *Antibernardus* dieser Frage an. Er antwortete auf Bernhards Klage, wie man denn sonst Eier zu sich nehmen könne, wenn nicht auf diese, aus Cluny geschilderten, verschiedenen Zubereitungsarten. Er hätte einen Koch um Rat gefragt, der ihm bestätigte, dass es keine andere Art gäbe, Eier zu essen, als die bei Bernhard aufgezählten, außer

---

[13] Laurioux bezieht sich vor allem auf Bernhard von Clairvaux, vgl. LAURIOUX, Tafelfreuden 26, und sieht diese Darstellung als Quelle des Niedergangs. Van Winter verortet in der Schilderung Bernhards über die „unnatürlich" zubereiteten Speisen sogar die Geburtsstunde der raffinierten französischen Küche, vgl. VAN WINTER, Kochen und Essen 92.

[14] Auf die kontroverse Auslegung, ob es sich nur um einen Angriff auf Cluny oder auch um versteckte Kritik am Zisterzienserorden handelt, kann hier nur hingewiesen werden, vgl. dazu KÖPF, Apologie ad Guillelmum Abbatem 137–142, sowie DINZELBACHER, Bernhard von Clairvaux 81–87.

[15] LOHMER, Gemüsesuppe und Rhetorik 17, bezieht sich auf das in den Schriften Bernhards immer wiederkehrende *argumentum e contrario.*

[16] KÖPF, Apologia ad Guillelmum Abbatem 140f.

[17] ZIMMERMANN, Ordensleben 59f.

[18] ZIMMERMANN, Ordensleben 59, und DE VALOUS, Le monachisme Clunisien 1 266; allgemein zum Hildemar-Kommentar MITTERMÜLLER, Regel-Commentar; zu den wenigen bekannten biographischen Daten Hildemars vgl. BAUTZ, Art. Hildemar; einen Überblick zu verschiedenen Regelkommentaren des 8. und 9. Jahrhunderts, die sich zu diesem Thema äußerten, bietet ZIMMERMANN, Ordensleben 11f.

man trinke sie wie mit einem Schnabel aus[19]. Ob nun der Umstand, dass man in Cluny Eier auf verschiedene Weisen und mit Gewürzen zubereitete, also nicht in strengster Askese lebte, bereits als Zeichen eines ausschweifenden Lebens oder als Missstand bewertet werden kann, bleibt fraglich. Den strengen Forderungen Bernhards entsprach es nicht, jedoch ist seine rigorose Haltung bekannt und wohl auch durch seine sehr wahrscheinliche Magenkrankheit und das möglicherweise dadurch ausgelöste ambivalente Verhältnis zur Nahrungsaufnahme begründbar[20]. Bernhard äußerte sich noch ein weiteres Mal sehr konkret zu einzelnen Nahrungsmitteln. In einem Brief an seinen Neffen Robert weist er darauf hin, dass Gewürze wie Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Salbei und Ähnliches dem Gaumen zwar schmeckten, jedoch die Begierde entzündeten. Für einen, der besonnen und nüchtern lebte, genüge als Gewürz das Salz zusammen mit dem Hunger[21]. Ähnliche Kritik wie die Bernhards von Clairvaux soll, der Überlieferung nach, bereits von Petrus Damiani erhoben worden sein[22]. Seine Forderungen nach strengen Fastenbräuchen beeinflussten auch die Klostergewohnheiten in Montecassino. Dem Wirken des Petrus Damiani war es zu verdanken, dass die Brüder des italienischen Klosters sich an Freitagen und den ersten drei Tagen der Fastenzeit allein von Wasser und Brot ernähren und sich überdies geißeln sollten[23].

Das zentrale Thema der Askese blieb trotz der Eier- und Laktizinienfrage jedoch die Fleischabstinenz. Es wurde in den Kommentaren zur Benediktregel des 9. Jahrhunderts erörtert, in den hochmittelalterlichen Klostergewohnheiten der Reformbenediktiner jedoch nicht erwähnt[24]. Erst in die Reformschriften des 14. und 15. Jahrhunderts findet die Forderung nach dem Verzicht auf Fleisch wieder vermehrt Eingang. Das Ideal der fleischlosen Askese ist seit dem Frühmittelalter präsent, in zahlreichen Schilderungen wurden Beispiele für diese Lebensform vorbildhaft dargestellt. Eine sehr eindrückliche und bildhafte Einmahnung der Fleischabstinenz bietet die Vita des Odo von Cluny, verfasst von Johannes von Salerno[25]. Odo, einer der großen Reformer Clunys, war von 930–942 Abt von Fleury und machte diesen Ort zu einem Zentrum der cluniazensischen Klosterreform. Bemerkenswert ist die Schilderung der Ankunft Odos in Fleury, bei der sich, gemäß der Vita, die Mönche zuerst gegen den neuen Abt wehrten und Odo mit Schwertern und Schilden drei Tage den Zutritt zum Kloster verweigerten. Die schließlich durchgeführten Reformpläne sahen ein bescheidenes Leben, kein Privateigentum und komplette Fleischabstinenz vor[26]. Um den negativen Aspekt des Fleischge-

---

[19] Antibernardus, c. 10 (ed. WILMART 320); vgl. ZIMMERMANN, Ordensleben 59f. und 289.

[20] DINZELBACHER, Bernhard von Clairvaux 84f.

[21] *Piper, gingiber, cuminum, salvia, et mille huiusmodi species salsamentorum, palatum quidem delectant, sed libidinem accendunt ... Prudenter sobrieque conversanti satis est ad omne condimentum sal cum fame* ..., Bernhard von Clairvaux, Epist. 1, c. 11 (ed. WINKLER 2 258f.); vgl. auch LOHMER, Gemüsesuppe und Rhetorik 18.

[22] Darauf weist LOHMER, Gemüsesuppe und Rhetorik 17, hin. Die Klage des Petrus Damiani findet sich bei Anonymus, De adventu Petri Damiani, Ostiensis Episcopi, ad Cluniacensem ecclesiam (PL 145 857–860).

[23] Zur Beziehung des Petrus Damiani zu Montecassino LOHMER, Heremi Conversatio 53f.: über seinen Einfluss auf die Fastenbräuche berichten mehrere Quellen: Chronica monasterii Casiensis 3, c. 20 (ed. HOFFMANN 386f.), weiters Johannes von Lodi in seiner Vita Petri Damiani, c. 19 (PL 144 139 C), und Petrus Damiani weist in einem seiner Briefe (ed. REINDEL 4 135f., Brief 161) selbst darauf hin.

[24] ZIMMERMANN, Ordensleben 61–64, gibt dazu einen Überblick.

[25] Vita Sancti Odonis (PL 133 45–86).

[26] WOLLASCH, Cluny – „Licht der Welt" 44–47.

nusses drastisch darzustellen, führt Johannes von Salerno in zwei belehrenden Geschichten der Vita Beispiele an, wie es Mönchen erging, die diesem Genuss nicht widerstehen konnten:

„Der eine, der ins Haus seiner Schwester kam, verlangte, weil er mächtig Hunger hätte, eine Mahlzeit. Sie bot ihm Fische an, welche und wann er sie essen wolle. Aber er, unwirsch, antwortete, die Fische seien ihm über, weil er sie unablässig so viele Jahre verzehrt hätte, könnte er sie schon nicht mehr sehen. Die Schwester hatte auch Fleisch für ihn da. Er ließ sich den Vorderbug eines Tieres braten. Nicht einmal die Garzeit ertragend, warf er ein Stück in die Kohlenglut, ließ sich Wein bringen und nahm gierig den Fleischhappen. Aber er brachte ihn nicht den Schlund hinunter. Herausbringen konnte er ihn auch nicht mehr. So verlor er mit dem Essen das Leben. ...

Der andere Mönch kam am Morgen ins Elternhaus und verlangte gleich zu essen. Als ihm die Eltern bedeuteten, es sei doch noch keine Essenszeit, meinte er ungnädig: Die ganze Nacht bin ich geritten und habe mich um den Auftrag, den ich erhielt, gehorsam bemüht, und jetzt wollt Ihr mich zum Fasten zwingen? Bringt mir also, wenn Ihr etwas habt. Als sie ihm antworteten, Fische hätten sie, wurde er noch ungnädiger, und herrisch ließ er seine Blicke umhergehen. Eine Hühnerschar strich um seine Füße. Da riss er, geradezu wild, ein Stöckchen ab, schlug das nächstbeste Huhn und sagte grimmig: Das wird mir heute der Fisch sein. Die Umstehenden fragten ihn verlegen: Darfst Du Fleisch essen, Pater? Der meinte: Geflügel ist kein Fleisch. Vögel und Fische haben nämlich einen und denselben Ursprung und die gleiche Lebensbedingung. Da wurden alle still. Unterdessen setzte man ihm das bereits gebratene Huhn vor. Er nahm davon einen Happen und biss hinein. Den Happen konnte er nicht erbrechen und nicht hinunterschlingen. Er starb[27]."

In dieser Geschichte beantwortet der Autor gleich mehrere immer wieder diskutierte Fragen des Fleischgenusses. Klar ist die Aussage, dass man generell auf Fleisch verzichten sollte, außerdem führe die Maßlosigkeit, in diesem Fall der maßlose und gierige Genuss von Fleisch, in den Tod. Dass die beiden Mönche eindeutig unrecht handelten, wird auch durch die Reaktion der beteiligten Personen angedeutet: diese wissen, dass Mönche kein Fleisch essen sollen, und wollen daher auch gar keines zubereiten. In der zweiten Geschichte wird außerdem die Frage angesprochen, ob Geflügel nun Fleisch sei oder nicht. Die bereits erwähnte lange geführte Diskussion über jene Stelle der Benediktregel, nach der es heißt, die Brüder sollen kein Fleisch vierfüßiger Tiere verzehren[28], wurde kontrovers interpretiert. Beinhaltete diese Formulierung nun, dass man Geflügel essen durfte oder nicht? Die Geschichte über den Mönch spielt dabei auf die Worte eines Befürworters der „Geflügel-Theorie" an. Der Mainzer Erzbischof und Gelehrte Hrabanus Maurus (um 780–856) gab im 9. Jahrhundert nämlich die in dieser Frage wohl bekannteste Erläuterung: Da Vögel am selben Tag geschaffen wurden wie die Fische und wie diese aus der gleichen Art stammten, dürfen auch Hühner gegessen werden[29]. Diese Auffassung wird in dem Beispiel der Vita Odos eindeutig negativ beantwortet, und es wird der Ansicht des Hrabanus Maurus widersprochen. Der Mönch in der Geschichte des Johannes ist schon durch sein Verhalten und sein dadurch verursachtes Sterben ein-

---

[27] Vita Sancti Odonis (PL 133 78), Übersetzung nach Wollasch, Cluny – „Licht der Welt" 46f.

[28] Regula Benedicti, c. 39 (ed. Hanslik 110); siehe dazu ausführlicher oben S. 91.

[29] De institutione clericorum (ed. Zimpel 370f.); vgl. ed. Knöpfler 109; vgl. auch Lutterbach, Fleischverzicht im Christentum 177–201. Siehe dazu oben S. 91.

deutig im Unrecht, daher kann auch seine Aussage, Geflügel sei kein Fleisch, Vögel und Fische hätten ein und denselben Ursprung, vom Leser oder Zuhörer nur als unrichtig empfunden werden, denn schließlich bedeutete seine Auffassung den Tod.

Fasten oder Völlern? Topos und Abbild des mönchischen Lebens

Ähnlich den soeben genannten Beispielen der Askese und der Völlerei gab es zahlreiche Schilderungen, die als Richtlinien für das mönchische Leben dienen sollten. Die Darstellungen schwankten oft zwischen dem einen und dem anderen Extrem, besonders nachahmenswerte Asketen wurden unbeherrschten Völlerern gegenüber gestellt. Die Asketen, die als Vorbilder gewählt wurden, stammten zumeist aus längst vergangenen Zeiten, die unmäßigen Mönche jedoch wurden zumeist als Zeitgenossen geschildert. Das darin integrierte Thema, dass frühere Zeiten besser waren, ist nur ein Aspekt, der sich aus diesen Darstellungen ableiten lässt. Die Intentionen waren unterschiedlich, zeigten aber in ihrem Ergebnis teilweise literarisch übersteigerte Bilder, die in der Folge oft unkritisch als reales Abbild des Mönchslebens rezipiert wurden.

Einige dieser Ziele, die hinter den Beschreibungen asketischer Lebensweise standen, wurden in den oben dargestellten Beispielen deutlich. Abgesehen von den Motiven seines persönlichen Stils in der Diskussion, ist in der *Apologia* der Versuch Bernhards von Clairvaux zu sehen, seinen neuen Orden zu verteidigen und gegenüber den alten Gewohnheiten in Cluny hervorzuheben. Der zeitgenössische Aspekt bei Bernhard von Clairvaux mag dazu verleiten, seine Darstellung als Tatsachenbericht zu betrachten. Adressat der Apologie war in erster Linie Abt Wilhelm, der Bernhard zu dieser Stellungnahme aufgefordert hatte. Die zwei Geschichten der Mönche in der Vita Odos von Cluny waren hingegen für ein anderes Publikum gedacht. Sie dienten geradezu als mahnender Fingerzeig für die Mitbrüder des Klosters oder der Ordensgemeinschaft, der durch diese abschreckenden Beispiele das richtige Verhalten des Fleischverzichts vor Augen führen sollte.

Einen anderen Weg ging dabei der Gelehrte Jordan von Quedlinburg (auch: Jordanus de Saxonia, um 1300–1380) in seinem *Liber Vitasfratrum* des 14. Jahrhunderts[30]. Seine Darstellung war ebenfalls in erster Linie für den eigenen Orden, jenen der Augustinereremiten, gedacht. Er zeigt in seinem Werk einige Asketen als leuchtende Vorbilder und greift dabei auf Beschreibungen aus älteren Viten zurück. Diese positiven Beispiele stellt er den aktuellen verbreiteten Missbräuchen in den Ordenshäusern gegenüber. Damit werden nicht nur Abweichungen vom richtigen Klosterleben aufgezeigt, vielmehr sollte den Mitbrüdern Mut gemacht werden, eben diesem Weg der Vorgänger nachzueifern; wobei Jordan, im Gegensatz zu den nahezu polemischen Darstellungen anderer Autoren, zu bedenken gibt, wie schwer es für den Klosteroberen sei, der Forderung des 1. Kapitels der Augustinusregel nachzukommen, nach welcher der Obere den Brüdern nach der Notwendigkeit eines jeden Nahrung und Kleidung zuteilen solle[31]. Denn es sei

---

[30] Liber Vitasfratrum (ed. Arbesmann–Hümpfner); vgl. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 134–138; zum Wirken Jordans von Quedlinburg vgl. Zumkeller, Die Bedeutung der Augustiner für das kirchliche und religiöse Leben 47–52.

[31] Regula Sancti Augustini, c. De caritate Dei et proximi: ... *et non dicatis aliquid proprium, sed sint vobis omnia communia, et distribuatur unicuique vestrum a praeposito vestro victus et tegumentum, non aequaliter omnibus, quia non aequaliter valetis omnes, sed potius unicuique sicut opus fuerit* (ed. Österrei-

für einen guten Ordensmann leicht, dem Gehorsam, der Enthaltsamkeit, dem Verzicht auf Eigentum und Ähnlichem zu folgen, da diese aus der „Vorratskammer" des Herzens genommen werden (*sumuntur de promptuario cordis*). Wenn es hingegen heißt, einem jeden soll gegeben werden, was er nötig hat, und dass die Brüder vom Gemeinschaftsgut leben sollen und Ähnliches, so scheine dies hart, weil man solche Dinge nicht aus der Vorratskammer der Herzen, sondern aus der materiellen Vorratskammer nehmen müsse (*non de promptuario cordis, sed de cellerario materiali sumere oportet*), die in armen Klöstern meist keinen Überfluss kenne. Ganz gewiss sei es nämlich die Absicht des seligen Augustinus, dass in der Ernährung die *vita communis* beachtet werde und sich alle aus einer Vorratskammer nährten; nicht aber, dass die einzelnen ihre eigenen Vorratskammern oder Vorräte (*singula celleraria vel repositoria sua*) besäßen und dass jeder für sich selbst sorge und dieser hier und jener dort esse (*iste reficiatur hic, ille ibi*)[32].

Gemäß dem augustinischen Gedankengut war von den Mitbrüdern nur so viel zu verlangen, wie jeder leisten konnte. Es sollte gefastet werden, wie die Gesundheit es erlaubte, oder wer nicht fasten konnte, sollte zumindest nicht zwischen den Mahlzeiten essen, außer im Krankheitsfall[33]. Jordan äußerte sich gegenüber dem Fasten, das über das Gebot hinausgeht, positiv, jedoch sollte dies in Diskretion geschehen und nur mit Erlaubnis des Oberen, ohne dabei anderen ein Ärgernis zu bereiten. Als Beispiel nennt er den hl. Nikolaus von Tolentino, der in den letzten 30 Jahren seines Lebens weder Fleisch, Eier, Fische noch irgendetwas Fettes, auch keine Milchspeisen und Früchte aß, und das weder in gesunden Tagen noch in Zeiten der Krankheit. Er fastete montags, mittwochs und freitags und nur samstags stärkte er sich zu Ehren der hl. Jungfrau mit Brot und Wasser[34]. Auch der selige Augustinus von Tarano zählte zu diesen Vorbildern. Über ihn berichtet Jordan, dass er stets nur einmal am Tag zu essen pflegte; selbst als er an der Kurie päpstlicher Beichtvater war und danach das Amt des Ordensgenerals inne hatte, aß er immer nur ein Mal am Tag und wog das Brot ab, das er zu sich nahm. Es waren täglich 15 Unzen, denn er wollte nicht der Begierde nachgeben, sondern dachte nur an die körperlichen Notwendigkeiten[35].

Im Zuge der Klosterreformen des Spätmittelalters bediente man sich ebenfalls der negativen und positiven Bilder des mönchischen Lebens, wobei die Frage der Fleischabs-

---

chische Chorherrenkongregation 5). Zum Kommentar Jordans von Quedlinburg vgl. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 134f.

[32] Liber Vitasfratrum, lib. IV, c. 5 (ed. Arbesmann–Hümpfner 401f.), deutsche Übersetzung bei Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 135.

[33] *Carnem vestram domate ieiuniis et abstinentia escae et potus, quantum valetudo permittit. Quando autem aliquis non potest ieiunare, non tamen extra horam prandii aliquid alimentorum sumat, nisi cum aegrotat,* Regula Sancti Augustini, c. De oratione et ieiunio (ed. Österreichische Chorherrenkongregation 6).

[34] *Nam per triginta annos numquam carnes, ova, pisces aut aliqua pinguia manducavit nec lacticinia nec fructus sanitatis tempore nec infirmitatis tempore compertus est comedisse,* Liber Vitasfratrum, lib. IV, c. 10 (ed. Arbesmann–Hümpfner 421), vgl. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 135f.

[35] *Semper tamen reficiebatur semel in die, ponderans panem quem comedebat, videlicet quindecim uncias omni die, in hoc non voluptati, sed necessitati corporis condescendens,* Liber Vitasfratrum, lib. IV, c. 10 (ed. Arbesmann–Hümpfner 424). Vgl. Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens I/2 135f. Das Gewicht einer Unze war je nach Region schwankend, im Allgemeinen ist für den italienischen Raum jedoch ein Gewicht von knapp 25 bis 30 Gramm anzunehmen, die 15 Unzen entsprachen also wohl einer Menge von 370 bis 450 Gramm; zur Unze als Maßeinheit vgl. Zupko, Italian Weights and Measures 174–179.

tinenz und des Fastens an Bedeutung zunahm. Im Benediktinerkloster von Subiaco, über dessen Reform noch genauer zu sprechen sein wird, war um 1358 eine Erneuerung eingeleitet worden, die im Laufe der nächsten etwa vierzig Jahre schrittweise verwirklicht wurde[36]. Aus der Zeit gegen Ende der Klosterreform stammt ein Brief eines Anonymus aus Subiaco, der vermutlich an das steirische Benediktinerkloster St. Lambrecht adressiert war[37]. Darin wurden unter anderem Einzelheiten über das klösterliche Essen berichtet. Fleischspeisen werden darin nicht genannt, und ein weiterer Hinweis des Schreibens lässt darauf schließen, dass man sich im Zuge der Klosterreform gänzlich der Fleischabstinenz verschrieben hatte. In der Beschreibung der Infirmarie heißt es, dass auch die Kranken nur auf Anweisung des Priors Fleischspeisen erhielten[38].

Das Ideal des Entsagens im klösterlichen Alltag, und damit auch jenes des Verzichts auf Fleischspeisen, wurde verstärkt zum Synonym einer gelungenen Klosterreform. Das ist vor allem bei den Reformen des späten 14. und des 15. Jahrhunderts zu beobachten[39]. Ein weniger strenges Vorgehen zeigen die Darstellungen des schlesischen Augustiner-Chorherrenstiftes Sagan. Im Abtkatalog des Klosters wird von den hervorragenden Reformmaßnahmen des Abtes Ludolf (1398–1422) im ausgehenden 14. Jahrhundert berichtet[40]. Ludolf, hochgebildet und sowohl kirchenpolitisch als auch in seinen Schriften um eine Beilegung des Schismas bemüht, war bereits an der ersten Reform des Stiftes Sagan unter Abt Johannes II. (1376–1390) entscheidend mitbeteiligt[41]. Nach seiner Wahl zum Abt war er bestrebt, den Konvent noch weiter zu reformieren. Der *Catalogus* rühmt die Neuerungen Ludolfs und beschreibt die verschiedenen Gewohnheiten des klösterlichen Alltags, die von den Brüdern nun eingehalten wurden. So wurden etwa Tischlesung und Chorgebet in Latein gehalten, an den Freitagen der Fastenzeit die Fußwaschung an 12 Armen vollzogen und ein einfacherer Habit getragen. Der Abt saß beim Chorgebet unter den Brüdern, aß fast immer gemeinsam mit ihnen im Refektorium und bat sie auch an seine Abttafel. Er leitete die Brüder an und tat alles für die Eintracht der Gemeinschaft. Die neue Einhaltung der Klostergewohnheiten beinhaltete in Sagan jedoch keine strenge Askese oder Fleischabstinenz. Über die Essgewohnheiten berichtet die Chronik im Zusammenhang mit der Sorge des Abtes um die Brüder. Ludolf achtete immer darauf, dass alle das Nötige erhielten. Er ging selbst in die Küche und prüfte das Essen für die Brüder, und wenn ihm die Speisen zu wenig erschienen und die Vorratskammer (*promptuarium*) nichts Geeignetes enthielt, schickte er den Koch zur Fleischbank (*ad maccella*)[42]. Auch wenn die Reform in Sagan keine Fleischabstinenz erforderte,

---

[36] Caeremoniale regularis observantiae (ed. Angerer) CXXVII–CXL.

[37] Als Briefdatum wird der 6. Juli 1400 angegeben. Zur Frage der Datierung und zum Adressaten vgl. ebd. CLXf. mit weiterer Literaturangabe.

[38] Abgedruckt bei Pez, Bibliotheca Ascetica Antiquo-Nova 8 492–502; die Hinweise auf die Infirmarie ebd. 499.

[39] Vgl. Niederkorn-Bruck, Melker Reform 75–79.

[40] Zum Augustiner-Chorherrenstift Sagan im Mittelalter vgl. v. a. Swierk, Schreibstube und Schreiber des Augustiner-Chorherren-Stiftes zu Sagan. Der *Catalogus abbatum Saganensium* entstand ab 1398 und wurde von mehreren Autoren fortgesetzt, vgl. ed. Stenzel 173.

[41] Zu Ludolf von Sagan grundlegend Machilek, Ludolf von Sagan, mit einem Handschriften- und Druckverzeichnis, sowie Marschall, Schlesier auf dem Konzil von Konstanz 36–38.

[42] Catalogus abbatum Saganensium, lib. IV (ed. Stenzel 1 234 und 258). Die bei Proksch, Klosterreform 240f., erörterte Fleischabstinenz konnte nicht verifiziert werden, vielmehr ist unter ... *operaque eorum et consuetudines observantes voluerunt in canisprivio, hoc est in dominica Esto michi et prima dominica adventus domini*[,] *esse soluti a regula, ut nulla tunc leccio servaretur in cena* ... zu verstehen, dass die zweite

wurde übermäßiges Essen und Trinken im *Catalogus* durchaus als Kennzeichen einer schlechten Leitung des Konvents dargestellt. Im Gegensatz zu Abt Ludolf steht einer seiner späteren Nachfolger, Paul I. Haugwitz (1489–1507). Während Ludolf im *Catalogus* als der wahre Reformabt dargestellt wird, der sich um das Wohlergehen des Konvents bemühte, wird über Paul I. berichtet, dass er sich hemmungslos den fleischlichen Genüssen beim Essen und Trinken hingab. Seine ausschweifenden Mahlzeiten dauerten, so der Chronist, häufig bis in die Nacht hinein. Er war besonders dem Wein zugetan, den er täglich trank, und selten sah man, dass er ein anderes Getränk zu sich nahm[43]. Obwohl dem Abt noch einige andere Verfehlungen vorgeworfen wurden, der gesamte Konvent im Niedergang begriffen war und der Chronist, wie er es ausdrückte, über anderes Fleischliches lieber schwieg, wurde das übermäßige Essen und Trinken dennoch an erster Stelle genannt und ihm damit als Zeichen für eine schlechte Klosterherrschaft Bedeutung zugemessen. Ein schon in seinem Essverhalten völlig maßloses Oberhaupt kann der Gemeinschaft und ihrem Streben nach Idealen nicht dienen.

Darstellungen dieser Art sind sowohl in ihren positiven als auch in den negativen Beispielen in ihrem Kontext zu betrachten. Intention und Adressaten sind ebenso zu berücksichtigen wie das literarische Spiel mit Stereotypen. Die Darstellung des völlernden Abtes und des maßlos lebenden Mönchs wurde in den spätmittelalterlichen Reform- und Klosterchroniken wohl auch als Mittel verwendet, um die Notwendigkeit einer Erneuerung zu unterstreichen. In den spätmittelalterlichen Reformschriften wurden diese negativen Bilder auch gegen andere Gruppierungen eingesetzt, um die eigenen Erneuerungsvorstellungen und Ideale hervorzuheben, dabei wurde gegen andere Reformgruppen polemisiert. Wir kennen diese Vorgehensweise bereits aus der Diskussion zwischen Cluny und Clairvaux im 12. Jahrhundert[44]. In ähnlicher Weise wiederholte sie sich zwischen der Bursfelder und der Melker Reformgruppe[45]. So konstatierte der Reformabt des Klosters Sponheim Johannes Trithemius (1462–1516), ein Anhänger des Bursfelder Gedankengutes, dass die Melker Reform zwar viele Klöster erneuert habe, diese aber inzwischen wieder ihrer alten Regellosigkeit verfallen seien[46]. Ähnlich äußerte sich Günther von Nordhausen, Abt des Klosters Erfurt (1458–1500/01). Er sah die Bursfelder Reform als Höhepunkt der benediktinischen Reformbestrebungen. Die Melker und Kastler Observanz hingegen seien längst im Niedergang begriffen[47]. Generell wurde die Melker Reform von den Bursfeldern als zu wenig strenge Regelobservanz bewertet. Die Melker Reformanhänger wiederum kritisierten die übertriebene Strenge der anderen.

Lesung in der vorösterlichen Fastenzeit ab dem 7. Sonntag vor Ostern (*carnisprivium*) und in der Adventfastenzeit entfiel, wie es die Regel vorsah; vgl. Catalogus abbatum Sanganensium, lib. IV (ed. Stenzel 1 234).

[43] Catalogus abbatum Sanganensium, lib. IV (ed. Stenzel 407–409); vgl. Proksch, Klosterreform 241.

[44] Siehe oben S. 124–126. Vgl. auch Badstübner-Kizik, die am Beispiel der *Vita Paulinae Sigebotonis* aus dem Reformkloster Paulinzella die literarische Auseinandersetzung zwischen Hirsauern und Zisterziensern im 12. Jahrhundert darstellt, Badstübner-Kizik, Monastische Reform zwischen Ideal und Alltag.

[45] Proksch, Klosterreform 242f., nennt dazu einige Beispiele; vgl. auch Schreiner, Benediktinische Klosterreform als zeitgebundene Auslegung der Regel.

[46] Johannes Trithemius, Chronik des Klosters Sponheim (ed. Velten 126); vgl. Proksch, Klosterreform 243; vgl. auch Schreiner, Abt Johannes Trithemius, sowie ders., Dauer, Niedergang und Erneuerung 302–306.

[47] Frank, Erfurter Peterskloster 78 und 386, gibt die Ansprache des Abtes vor dem Bursfelder Generalkapitel von 1481 wieder.

Der Augsburger Reformmönch Sigismund Meisterlin lobte die Melker Reform als die den Anfängen des benediktinischen Mönchtums am Nächsten stehende, da sie sich auf jene des italienischen Reformklosters Subiaco zurückführen ließe, dessen Consuetudines den Anfängen des Mönchtums näher waren, weil dort Benedikt gewirkt hatte. Die Bursfelder hingegen könnten, laut Meisterlein, solch hehre Ursprünge nicht vorweisen[48]. Der ebenfalls aus Augsburg kommende Reformer Wilhelm Wittwer bemerkte, dass die Lebensweise der Bursfelder zu streng sei, sie würden nur selten Wein oder Bier trinken, Steine und Holz tragen und andere schwere Arbeit verrichten, weshalb es einem den Appetit nehme, sich dort aufzuhalten (*non habet appetitum stare cum illis Bursfeldensibus*)[49].

Die Darstellung von Missständen in den Klöstern wurden mit ihren Topoi und literarischen Übertreibungen auch außerhalb der Klostermauern rezipiert, dabei jedoch aus ihrem Kontext gerissen. Das Bild des maßlosen Mönchs wurde nach den spätmittelalterlichen Reformen weiter transportiert und fand seinen Niederschlag in den frühneuzeitlichen Flugblättern der Reformation, wo die Figur des völlernden Mönchs als Karikatur dargestellt wurde – und teilweise bis heute überlebt hat[50]. Gerade das weite Feld der Literatur zur Kultur- und Essensgeschichte des Mittelalters zeigt oft undifferenziert eines der beiden Extreme: den völlig asketisch oder den dicken, in jedem Sinne maßlos lebenden Mönch.

Ähnlich diesen Darstellungen gibt es in den Beschreibungen der Ernährung im Mittelalter auch andere Stereotype, die sich hartnäckig in der Historiographie halten. Das betrifft etwa die Kosten der Nahrung in der Fastenzeit. So wird der These, dass Fisch teurer war als Fleisch und es vor allem der armen Bevölkerung damit schwer gemacht wurde, sich an die Vorgaben der Fastenzeit zu halten[51], von den Wirtschaftsquellen des 14. Jahrhunderts eindeutig widersprochen. Wir wissen wenig von der Größe der Fische und ebenso wenig von der Größe der gekauften Fleischstücke. Hier können nur annähernde Werte herangezogen werden, die für eine eindeutige Aussage nicht ausreichen. Jedoch lassen sich die Ausgaben eines Konvents für Fasttage mit jenen der normalen Tage vergleichen, wobei davon ausgegangen werden kann, dass für eine Personengruppe gleicher Größe eingekauft wurde. An Fasttagen wurde immer Fisch gegessen, an dessen Stelle an gewöhnlichen Tagen Fleischspeisen traten. Die Abrechnungen einiger Klöster zeigen eindeutig, dass man an Fasttagen in Summe entweder gleich große oder wesentlich geringere Beträge aufbringen musste als außerhalb der Fastenzeit. Für den Fisch betrugen die Ausgaben für den Konvent, wie bereits in der vorliegenden Untersuchung zu sehen war, an einem Fasttag etwa das Gleiche oder sogar weniger als für Fleisch an einem normalen Sonntag. Im Stift Klosterneuburg etwa gab man in den 1330er-Jahren an allen Tagen, inner- und außerhalb der Fastenzeit, in Summe etwa ein halbes Pfund Wiener Pfennige pro Tag aus, egal ob Fisch oder Fleisch gekauft wurde[52]. Die Abrechnungen des

---

[48] Siegmund Meisterlin, Augustanum Chronicon Ecclesiasticum (ed. Pistorius–Struve 678); vgl. Proksch, Klosterreform 245.

[49] Die Schilderung Wittwers bezieht sich auf Würzburg, wo sich einer seiner Mitbrüder aufgehalten hatte, Catalogus abbatum monasterii SS. Udalrici et Afrae Augustensis (ed. Steichele 370).

[50] Proksch, Klosterreform 242.

[51] Diese verbreitete Ansicht teilen u. a. Moulin, Augenlust und Tafelfreuden 366, sowie Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 337, und Aichholzer, Schachbretter 150f., weiters Hundsbichler, Nahrung 220f.

[52] Vgl. die Rechnungen des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg: StAKl, Rb 6/1a und Rb 6/1b, beide passim.

Augustiner-Chorherrenstiftes S. Pietro ad Aram in Neapel zeigen dagegen eine Differenz zu Gunsten der Fastenzeit. An Fasttagen und in der *Quadragesima* kaufte man gewöhnlich Lebensmittel in einer Spannbreite von 3,5 bis 5 Grani. Wenn außerhalb der Fastenzeit für den Konvent Fleisch gekauft wurde, so gab man an solchen Tagen durchschnittlich zwischen 7 und 11 Grani aus, also beinahe das Doppelte als an Fasttagen[53]. Von einer teuren Fastenzeit kann hier also nicht die Rede sein, weder im Binnenland, wo man auf Süßwasserfische und importierte Heringe zurückgriff, noch an der Mittelmeerküste. Es ist vielmehr zu bedenken, ob sich die arme Bevölkerung überhaupt Fisch oder Fleisch leisten konnte.

Die Folgerung, Fastenspeisen seien teuer gewesen, da man außerdem Speck, Schmalz oder Butter durch Pflanzenöl ersetzen musste und bei vielen Speisen Mandeln an Stelle von Eiern oder Milch verwendete, leitet sich wohl zum Teil aus dem einseitigen Bild der Ernährungsgeschichte nach Kochbüchern ab[54], die nicht als alleinige Quelle zum realen Abbild der Essgewohnheiten dienen können. Die Abrechnungen der Klöster des 14. Jahrhunderts zeigen vielmehr, dass man in der Lage war, sich mit den notwendigen Nahrungsmitteln zu versorgen. In der Fastenzeit griff man auf Olivenöl zurück, und auch Mandeln, Rosinen oder getrocknete Feigen wurden verzehrt, in Summe kochte man aber dennoch mit weniger Zutaten als außerhalb der Fasttage. Die uns bekannten Preise der in der Fastenzeit verwendeten Nahrungsmittel liegen trotz Importwaren weit unter den Durchschnittsausgaben für Fleisch außerhalb der Fasttage. Wie auch schon beim Fisch gilt: Wer Speck und Schmalz bezahlen konnte, dem war es auch möglich, Ersatz dafür zu kaufen. Es stellt sich jedoch die Frage, ob man mit diesem Ersatz zufrieden war, ob man gerne Pflanzenöle an Stelle von Butter oder Schmalz verwendete. Dass es schwer fiel, auf Milchprodukte zu verzichten, ist wohl verständlich. Dass es nördlich der Alpen jedoch gar kein Olivenöl gab und man gezwungen war, auf Fett zu verzichten, oder auf das weniger schmackhafte Leinöl angewiesen war[55], ist, wie etwa aus den Quellen des Stiftes Klosterneuburg klar ersichtlich wird, jedenfalls in das Reich der historiographischen Mythen zu verbannen[56].

Die Verwendung von Laktizinien steht im Mittelpunkt einer bestimmten Form der Fastendispens, der so genannten „Butterbriefe". Diese Dispense gaben dem Empfänger die Erlaubnis, in der Fastenzeit Milchprodukte zu sich nehmen. Damit war die Verwendung von Butter gestattet, so dass man an Fasttagen nicht auf pflanzliche Öle ausweichen musste. Dispense dieser Art wurden großteils erst in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts ausgestellt und spielten in dem hier untersuchten Zeitraum noch keine Rolle. Auch wurden sie – im Gegensatz zu ihrem häufigen Auftreten in der Literatur – noch sehr wenig und nur in regionalen Mikrostudien untersucht[57]. Sie dienten jedoch in der Historiographie zur Unterstützung der These, die Bevölkerung nördlich der Alpen hätte die Fastenzeit gänzlich ohne Fette oder nur mit minderwertigen Ölen überste-

---

[53] Vgl. die Rechnungen des Augustiner-Chorherrenstfites S. Pietro ad Aram in Neapel: ASV, Cam. Ap., Intr. et Ex. 125, Intr. et Ex. 186a und Coll. 58.

[54] So etwa Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten 337, oder auch Aichholzer, Schachbretter 151.

[55] Hundsbichler, Art. Fasten, und ders., Nahrung 229.

[56] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{r}, 9^{r} und 13^{r}; siehe auch oben S. 80f. Auch im steirischen Zisterzienserkloster Rein wurde Olivenöl verwendet, vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 205f.

[57] Zu Untersuchungen für Teile des bayrischen Raumes vgl. Lindner, Fastendispensen, für Teile des Bistums Konstanz vgl. Ettlin, Butterbriefe.

hen müssen[58]. Tatsächlich klingen die Texte der Dispensgesuche gerade so, als stünde die Bevölkerung kurz vor dem Hungertod, wenn man ihr nicht die Verwendung von Milch und Butter gestatte. Zumeist wird in den Gesuchen damit argumentiert, dass die Italiener (also wohl auch der Papst) ja nicht an Milchspeisen gewohnt seien, daher hätten sie auch eine Abneigung gegen sie, im deutschen Raum – wir kennen hier vor allem Beispiele von Gesuchen aus Bayern – esse man Butter, Käse und Milch, die Ölkost aber kenne man kaum, weil hier keine Oliven wachsen, und man verabscheue mit Öl zubereitete Speisen. Und jene, die den Versuch mit der Ölkost machten, hätten schwere gesundheitliche Schäden davon getragen, mancherorts wären sogar Gläubige daran gestorben[59]. Dies ist natürlich als Formular zu sehen, das der Begründung der Dispens diente. Wirtschaftsquellen, wie eben die bereits zitierten Rechnungsbücher des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg ebenso wie jenes des Zisterzienserstiftes Rein[60], zeigen jedoch, dass man auch in Mitteleuropa über ausreichend Olivenöl verfügte. Dass man dennoch nicht auf Butter und Käse verzichten wollte, war wohl nur menschlich und liegt vielleicht in einem weiteren Umstand begründet: dem Geschmack der Zeit.

Es ist wohl kein Zufall, dass die „Butterbriefe" erst in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts einsetzen, aus den Jahrhunderten zuvor jedoch Dispense dieser Art kaum bekannt sind. Denn die Zunahme von Fastendispensen in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts spiegelt die allgemeinen Tendenzen in der Ernährung wider. In der Bitte der Stadt München an Papst Sixtus IV. im Jahr 1479 wird freimütig verkündet, dass man in der Stadt bereits seit mehreren Jahren an Fasttagen auch Milchspeisen esse, nur eben bis jetzt ohne Dispens, die wolle man nun nachholen[61]. Doch sogar in jenen Klöstern, die sich in den ersten Jahrzehnten des 15. Jahrhunderts einer Reform unterzogen hatten, ist die Tendenz, das Laktizinien- und Eierverbot lockerer zu handhaben, durchaus sichtbar, wie etwa das Benediktinerstift St. Peter in Salzburg zeigt[62]. Es ist aber weniger als klösterlicher Verfall zu bewerten, vielmehr als eine kulturgeschichtliche Veränderung, deren Entwicklung sich im Laufe des 15. Jahrhunderts vollzog. Die Nichteinhaltung des Laktizinienverbotes geht außerdem mit der von Flandrin und Laurioux für den süditalienischen Raum konstatierten generellen Zunahme der Verwendung von Butter konform, die ab dem 15. Jahrhundert zu beobachten ist. Das, laut den bayerischen Aussagen, von den Italienern angeblich abgelehnte Milchprodukt stieg in Wahrheit vielmehr zum Statussymbol gegenüber dem heimischen Olivenöl auf[63]. Die Zunahme des Butterkonsums in Süditalien ging zeitlich konform mit den vermehrten Ansuchen um Ausnahmegenehmigungen zur Verwendung der Milchprodukte in der Fastenzeit im deutschsprachigen Raum. Gleichzeitig ist auch in den Klöstern des 15. Jahr-

---

[58] So zum Beispiel Hundsbichler, Nahrung 229; vgl. auch Moulin, Augenlust und Tafelfreuden 366.

[59] Ried, Codex chronologico-diplomaticus episcopatus Ratisbonensis 2, Nr. 1120, 1071. Dispens für das Bistum Regensburg vom 21. Februar 1486. Butterbriefe dieser Art sind allgemein aus dem bayerischen Raum überliefert, vgl. Lindner, Fastendispensen 4–9.

[60] StAKl, Rb 6/1a, fol. 5^{r}, 9^{r} und 13^{r}, sowie Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 205f. Siehe dazu ausführlicher oben S. 80f.

[61] Lindner, Fastendispensen, Beilage 1; vgl. ebd. 4.

[62] Vor allem die Verwendung von Eiern an Fasttagen nahm zu, jedoch nur außerhalb der *Quadragesima*: ASPS, Hs A 653, ab fol. 123^{v}. Siehe auch oben S. 116f.

[63] Flandrin, Le goût et la nécessité 369–401, sowie Laurioux, Kochbücher am Ende des Mittelalters 163f.

hunderts eine gewisse Lockerung im Umgang mit dem Laktizinien- und Eierverbot an Fasttagen außerhalb der Fastenzeit festzustellen. Die Esskultur hatte sich verändert.

Ordensreform und Essensbeschränkung

Die Ordensreformen des 14. Jahrhunderts hatten ihre Wurzeln in den Bemühungen der Päpste um eine Verbesserung der Ordensstrukturen, die bereits unter Innocenz III. (1198–1216) begannen und sich bis zum Pontifikat Urbans V. (1362–1370) erstreckten. Einen wesentlichen Anteil an den Ordensreformen des Spätmittelalters hatte Benedikt XII. (1334–1342), der als einziger aus eigenem Antrieb die Orden zu reformieren versuchte[64].

Von Beginn seines Pontifikates an standen für Benedikt XII. vor allem Reformkonstitutionen für einzelne Orden im Vordergrund seiner Bemühungen. Dass Benedikt dabei mit der Erneuerung des Zisterzienserordens begann, mag kein Zufall gewesen sein, da er selbst diesem Orden angehörte[65]. Die bereits sieben Monate nach seiner Wahl, am 12. Juli 1335, erschienene Konstitution *Fulgens sicut stella matutina* umfasste 57 Paragraphen zur Reform des Zisterzienserordens[66]. Der Papst versuchte damit, den Orden zu den ursprünglichen Idealen des Klosterlebens zurückzuführen. Gleichzeitig sollten Generalkapitel und Visitationen eine größere Effizienz erhalten und die wissenschaftliche Bildung der Ordensangehörigen verbessert werden[67]. Die Bestimmungen der Konstitution zum Leben im Kloster zeigen deutlich den Wunsch Benedikts nach einer Rückkehr zu den Idealen der Ordensgründung. Generell empfahl er, nur Mönche und Konversen aufzunehmen, die auf Grund ihres Lebenswandels für das Wirken im Kloster geeignet waren. Dabei sollten nicht mehr Personen eintreten, als die finanziellen Verhältnisse jedes Ordenshauses zuließen. Ziel war es, das Leben wieder einfacher zu gestalten, jeglicher Luxus bei der Kleidung oder bei Gebrauchsgegenständen war verboten. Auch das Gefolge des Abtes wurde beschränkt, er sollte nur einen berittenen Begleiter haben. Den Klosteroffizialen war nur ein Pferd gestattet, Mönchen und Konversen war reiten prinzipiell untersagt. Die Verbote, Zellen im gemeinsamen Dormitorium zu bauen und individuell Geld zu besitzen, dienten der Stärkung des gemeinsamen Lebens[68].

Diese sehr bescheidene, auf die mindesten Notwendigkeiten beschränkte Lebensweise spiegelte sich auch in den Essensbestimmungen wider. Diese sind überraschend ausführlich. Fleisch und Fleischspeisen waren generell verboten, die genauen Bestimmungen dazu umfassen immerhin vier Paragraphen der Konstitution[69]. Sie stellen alle erdenklichen Möglichkeiten des Fleischkonsums dar und verbieten diese ausdrücklich.

---

[64] SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 406.

[65] Zur zisterziensischen Ordensreform Benedikts XII. vgl. v. a. SCHIMMELPFENNIG, Zisterzienserideal und Kirchenreform, und DERS., Zisterzienser, Papsttum und Episkopat im Mittelalter, sowie DERS., Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter; allgemein zu den Ordensreformen Benedikts XII. BÖHM, Papst Benedikt XII. (1334–1342) als Förderer der Ordensstudien.

[66] CHERUBINI, Magnum bullarium Romanum 1 209–216.

[67] SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 401.

[68] CHERUBINI, Magnum bullarium Romanum 1 214; vgl. SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 401f.

[69] CHERUBINI, Magnum bullarium Romanum 1 213f. §§ 29–32.

Es war allen Klosterangehörigen untersagt, innerhalb oder außerhalb des Hauses *carnes vel pulmenta cum carnibus condita vel decocta* zu essen, außerdem wurden alle diesbezüglichen früheren päpstlichen Dispense oder Privilegien widerrufen[70]. Ebenso war es untersagt, eigene Lebensmittel zu besitzen. Nur Kranke, ehemalige Äbte, der amtierende Abt oder ein von diesem eingeladener Mönch sowie auf Reisen befindliche *notabiles persone* waren von diesem Verbot ausgenommen[71].

Die Forderungen Benedikts XII. waren im Prinzip nicht neu, jedoch erfuhr der klösterliche Alltag damit erstmals seit langem wieder eine normative Regelung. Neben der Charta Caritatis und der Benediktregel bildete diese Konstitution die Grundlage für die Regelung des zisterziensischen Klosterlebens. Obwohl der Klosteralltag in der Konstitution sehr wohl eine Rolle spielte, stand die Frage nach dem Essen oder Fasten keineswegs im Vordergrund der Reform. So nehmen etwa die Regelungen für das Studium der Ordensmitglieder in der Reformkonstitution fast ein Drittel des Textes ein[72]. Doch auch wenn es nicht primär um die Frage der Fleischabstinenz ging, kam dem Thema der Ernährung im klösterlichen Alltag als Teil der Rückbesinnung auf die Ideale Benedikts und der Erneuerung des monastischen Lebens eine überraschend hohe Bedeutung zu. Denn die Regelung des Fleischverzehrs blieb nicht auf die Konstitution der Zisterzienser beschränkt. Benedikt XII. widmete sich ihr auch in den folgenden Reformdekreten für die anderen Orden.

Seine nächste Reformanordnung betraf den Benediktinerorden. Mit der Bulle *Summi magistri*, der so genannten *Benedictina*[73], standen auch hier die Erneuerung und Effektivität der Ordensgremien sowie die Einrichtung benediktinischer Ordensprovinzen im Vordergrund. Ebenso strebte der Papst darin eine Erneuerung der *vita monastica* an[74]. Benedikt XII. griff dabei den Gedanken des 4. Laterankonzils von 1215 auf. Denn mit Blick auf das Beispiel der Zisterzienser und ihrer Generalkapitel schrieb bereits Innocenz III. mit seinem Dekret *In singulis regnis sive provinciis* Provinzialkapitel für die Benediktiner alle drei Jahre vor[75]. Diese Vorschriften wurden jedoch nur unvollständig umgesetzt. Die Vorgehensweise der Kapitel war nicht genau festgelegt, so dass sie relativ leicht umgangen werden konnte, und in den späteren Jahrzehnten ließen sich viele Äbte von der Teilnahme am Provinzialkapitel dispensieren[76].

Die 39 Kapitel umfassende Konstitution Benedikts von 1336 übertraf in der Länge der Ausführungen jene für den Zisterzienserorden um beinahe die Hälfte. Im Vordergrund standen die in den ersten drei Kapiteln der Konstitution behandelten Provinzial-

---

[70] Ebd. 1 213 § 29.

[71] Ebd. 1 214 § 31. Zur Interpretation der Bestimmungen zum Klosterleben vgl. SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 401f.

[72] Die weiteren Schwerpunkte waren die Statuten des Generalkapitels und die Tätigkeit der Visitatoren, vgl. SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 403f.

[73] MOLITOR, Rechtsgeschichte benediktinischer Verbände 237–244. Die für den Zisterzienserorden verfügte Reformkonstitution von 1335 wird in der Literatur ebenfalls als „Benedictina" bezeichnet, dennoch hat sich die Bezeichnung hauptsächlich für die Bulle Benedikts XII. von 1336 durchgesetzt, vgl. SCHIMMELPFENNIG, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter 404.

[74] MACCARRONE, Riforma e sviluppo della vita religiosa 29–72; ELM, Reform- und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen 3–22; BECKER, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter 167–187.

[75] Constitutiones Concilii quarti Lateranensis c. 12 (ed. GARCÍA Y GARCÍA 60–62).

[76] MAIER, Epoche der General- und Provinzialkapitel 203–205.

kapitel, die Visitationen und die jährlichen Generalkapitel[77]. Weiters wurden auch hier Anordnungen zu den verschiedenen Bereichen des klösterlichen Lebens erlassen. Die Bestimmung aus der Zisterzienserkonstitution, ein gemeinsames Dormitorium zu haben und dieses nicht in einzelne Zellen zu unterteilen, findet sich ebenso in der *Benedictina*. Die Forderung nach Fleischabstinenz jedoch zeigt deutliche Unterschiede. In Kapitel 26 beruft sich der Papst auf die Regel Benedikts, die eine völlige Fleischabstinenz vorsah (*abstinentiam carnium beati Benedicti regularis institutio tradit*)[78], aber auch auf einen seiner Vorgänger, Innocenz III. Benedikt verfügt, dass das ganze Jahr hindurch mittwochs und samstags ebenso wie den gesamten Advent und von Sonntag *Septuagesima* bis Ostern kein Fleisch gegessen werden sollte[79]. Bemerkenswert ist, dass kein absolutes Fleischverbot ausgesprochen wurde, obwohl sich der Papst auch auf die Benediktregel berief, die dieses ja forderte. Dies steht im Gegensatz zu den Vorgaben für den Zisterzienserorden, der ja ebenfalls auf der Benediktregel basierte, für den aber alle bisherigen päpstlichen Dispense außer Kraft gesetzt wurden. Auch der Text selbst zeigt eine weit weniger eindrückliche Formulierung als jener für den Zisterzienserorden. Während diese auf *carnes vel pulmenta cum carnibus condita vel decocta*, eben überaus deutlich auf alles, was mit Fleisch zu tun hatte, verzichten sollten, wurde von den Angehörigen des Benediktinerordens kurz formuliert *ab esu carnium ... abstineant* verlangt, und das eben nicht an jedem Tag[80]. Dass die Konstitution weder den Freitag noch weitere, in den meisten Consuetudines genau festgelegte Fasttage explizit nennt, mag darauf zurückzuführen sein, dass der Freitag als selbstverständlicher Fasttag angesehen wurde, oder man überließ die weiteren Fasttage den Bestimmungen der einzelnen Klostergewohnheiten. Dies wurde jedoch nicht ausdrücklich vermerkt. In Summe fallen die Bestimmungen zu Essen und Fasten deutlich kürzer und weniger streng aus als jene der Zisterzienserkonstitution.

Die Umsetzung der *Benedictina* ist zumindest in der Einrichtung der Ordensprovinzen nicht in gewünschtem Ausmaß geglückt[81]. Aber auch die Essenbestimmungen wurden nicht umgesetzt. Der Fleischkonsum war, wie bereits gezeigt wurde, in den Benediktinerklöstern von Montpellier und Benevent jedenfalls nur wenige Jahre nach der Reformkonstitution weit häufiger als in der *Benedictina* vorgesehen. Die absolute Fleischabstinenz, die in der Zisterzienserkonstitution gefordert wurde, ist im Stift Rein Ende des 14. Jahrhunderts ebenfalls nicht verwirklicht gewesen.

Jeder Abt war verpflichtet, dafür zu sorgen, dass die päpstliche Konstitution innerhalb von sechs Monaten allen Angehörigen seines Kloster bekannt gemacht wurde und die Vorschriften danach befolgt wurden[82]. Da die *Benedictina* keine entsprechende

---

[77] Cherubini, Magnum bullarium Romanum 1 218–237; vgl. auch Maier, Epoche der General- und Provinzialkapitel 205; zu den Neuerungen in der Ordensstruktur vgl. auch Felten, Ordensreformen Benedikts XII. unter institutionengeschichtlichem Aspekt 376–381.

[78] Cherubini, Magnum bullarium Romanum 1 234; in der Benediktregel heißt es dazu: *Carnium vero quadrupedum omnimodo ab omnibus abstineatur comestio*, c. 39 (ed. Hanslik 110).

[79] Vgl. auch Böhm, Papst Benedikt XII. (1334–1342) als Förderer 196.

[80] Cherubini, Magnum bullarium Romanum 1 234.

[81] Böhm, Papst Benedikt XII. (1334–1342) als Förderer 281–310.

[82] Die Vorgehensweise der Verbreitung und Bekanntmachung der Bulle ist am Beispiel St. Peter in Salzburg zu sehen. Nach Maier, Epoche der General- und Provinzkapitel 206f., wurde im Rahmen des Provinzialkapitels der Text der Bulle vorgelesen. Jeder der anwesenden Äbte wurde mit der Verbreitung der Konstitution und deren Durchsetzung in seinem Kloster innerhalb der nächsten sechs Monate beauftragt. Anschließend sollten Abschriften der Bulle für jedes Kloster angefertigt und das Original in

Wirkung zeigte, wurden bereits 1340 mit dem Dekret *Dudum pro bono* die Bestimmungen der ersten Konstitution ergänzt und die allzu strengen Forderungen abgeschwächt, um die Reform nicht zur Gänze zu gefährden. Diese Modifizierung betraf jedoch vor allem die Ordensstrukturen, während die Essensbestimmungen keine Abänderung erfuhren[83].

Drei Jahre nach der benediktinischen Konstitution setzte Benedikt XII. seine Reformbestrebungen mit der Bulle *Ad decorem ecclesiae* fort. Die Augustiner-Chorherren waren 1339 Adressaten dieser Erneuerung. In der Ausführlichkeit den beiden Vorangehenden ebenbürtig, bilden auch hier Einrichtung und Ablauf von Provinzialkapiteln und das Studium der Kanoniker die bestimmenden Themen. Die Anordnungen zum täglichen Leben im Kloster sind jenen der beiden anderen Reformbullen ähnlich, als ein Beispiel sei auch hier wieder der Aufruf, in einem gemeinsamen Dormitorium zu schlafen, genannt. Die Essens- und Fastenbestimmungen sind jenen der *Benedictina* von 1336 in der Anzahl der Wochentage und Abschnitte des liturgischen Jahreskreises angeglichen, jedoch enthalten sie zwei wesentliche Unterschiede. Es gibt darin keine Vorschrift, keine päpstliche Anordnung, an bestimmten Tagen kein Fleisch zu essen, sondern die Chorherren sollten nur danach trachten: *ab esu carnium ... abstinere.* Für den Mittwoch und die *Septuagesima* war es den Pröpsten der Stifte überlassen, je nach örtlichen Gewohnheiten die Fleischabstinenz einzuhalten oder nicht[84]. Diese „milde" Regelung mag zunächst überraschen, klarer werden die dahinter stehenden Gedanken Benedikts XII. jedoch, wenn man bedenkt, dass weder in der dem Orden zu Grunde liegenden Augustinus-Regel noch in den späteren Consuetudines ein generelles Fleischverbot ausgesprochen wurde, auf das sich Benedikt beziehen konnte. Sein Ziel war es nicht, alle Orden mit besonderer Strenge zu belegen, sondern diese zur Einhaltung der Ordensregel zurückzuführen und bereits bestehende Konstitutionen wieder zu erneuern. In diesem Sinne ist wohl auch die unterschiedliche Bewertung in der Frage der Fleischabstinenz zu sehen. Dennoch erklärt es noch nicht ausreichend, warum Benedikt sich bei der Konstitution für den Zisterzienserorden so eindringlich für eine komplette Fleischabstinenz aussprach und dabei jegliche päpstliche Dispens widerrief, während er in der Reformbulle für den Benediktinerorden trotz ausdrücklicher Berufung auf die Benediktregel – die ein generelles Fleischverbot festlegt – und eine nicht näher zitierte *constitutio* Innocenz' III. den Genuss von Fleischspeisen an bestimmten Tagen gestattete.

Die Regelung des Fleischverzehrs wurde im 14. und 15. Jahrhundert nicht nur in den päpstlichen Reformbullen vorgenommen. Auch bei den Klostervisitationen wurden Essenbestimmungen festgelegt, so etwa im Benediktinerstift Melk in Niederösterreich. Die Visitationsurkunde von 1341 sah unter anderem vor, dass sich die Brüder des Melker Konvents komplett der Fleischspeisen enthalten sollten (*volumus, ut fratres in refectorio ab esu carnium abstineant*)[85]. Die Bestimmung der Fleischabstinenz geht damit nur

---

St. Peter aufbewahrt werden. Der Ablauf des Vorganges wird in den Provinzialkapitelakten wiedergegeben, vgl. SCHMIEDER, Geschichte der Durchführung der Benedictina.

[83] MANSI 25 1032–1038; vgl. dazu NIEDERKORN-BRUCK, Melker Reform 16.

[84] Bei CHERUBINI, Magnum Bullarium Romanum 1 237–253, mit Lücken abgedruckt, eine vollständige Abschrift gibt SALTER, Chapters of the Augustinian Canons, im Anhang; vgl. auch FELTEN, Benoît XII, Arnaud de Verdale et la réforme des chanoines.

[85] Bei KEIBLINGER, Geschichte des Benediktiner-Stiftes Melk 1 1149f., abgedruckt.

fünf Jahre nach der *Benedictina* über diese hinaus und setzt weit strengere Maßstäbe. Über die Umsetzung dieser Anordnungen sind jedoch keine Quellen überliefert.

Auf die Reformversuche Benedikts XII. folgten nach der Mitte des 14. Jahrhunderts die ersten Klosterreformen, die zu Verbandsbildungen führten. Den Anfang machte das Benediktinerkloster Subiaco. 1358 begannen die ersten Reformeingriffe, die zwanzig Jahre später zum größten Teil abgeschlossen waren. Weitere Erneuerungsschritte folgten bis zum Jahr 1401[86]. Als Schlusspunkt der Reform gilt die in diesem Jahr ausgestellte Urkunde *De esu carnium*. Darin verzichtete der gesamte Konvent feierlich darauf, jemals Fleisch zu essen. Wie Angerer bereits feststellte, wird diesem „offiziellen" Verzicht wohl eine jahrelange Praxis vorausgegangen sein[87]. Bereits vor der Urkunde, wohl um 1378, entstanden die Consuetudines des Klosters. In Kapitel 36 des *Caeremoniale Sublacense* sind einige Essensbestimmungen aufgelistet, die teilweise genaue Zutaten der Speisen aufzählen, über Fleischspeisen wird jedoch nichts berichtet. Der Fleischverzicht könnte hier also bereits seinen Anfang genommen haben.

Sonntags, dienstags und donnerstags waren zwei Mahlzeiten vorgesehen. Sie sollten aus Kichererbsen und einer Grundlage aus Eiern, Käse und Milch bestehen (*ferculum de ciceribus et tellerium cum subtesto facto ex ovis, caseo et lacte*), weiters war dazu Obst der Saison (*fructus etiam, qui pro tempore sunt*) vorgesehen. Am Abend sollte jeder eine Speise aus gerösteten Eiern (*de ovis scilicet frictura*), oder zwei Eier anderer Zubereitung, und dazu ein kleines Stück Käse (*caseus modicus*) bekommen. Als weitere Möglichkeit konnte eine Speise aus Bohnen, Erbsen, Kohl oder anderem Gemüse (*de fabis aut pisellis vel caulibus et ceteris*) gereicht werden, anschließend ein frischer Käse (*caseus recens*) oder eine Fischspeise mit Früchten (*pisces cum fructibus*). Abends gab es an diesen Tagen eine Mahlzeit aus Käse und Früchten (*ferculum coctum cum caseo et fructibus*). Brot bekam jeder, wie er es benötigte, und außerdem Wein mit Wasser (*vinum cum aqua*).

An den Fasttagen sollte nur eine Mahlzeit genügen, wobei zwei Speisen zur Wahl zuzubereiten waren: eine aus Hülsenfrüchten oder Kohl (*de leguminibus vel caulibus*) und eine aus Fisch, sofern welcher vorhanden war. An Freitagen sollten keine Eier und kein Käse gereicht werden (*non dantur ova nec caseus*), es sei denn, es handelte sich um einen großen Feiertag. Diese strengen Fasttage betrafen alle Mittwoche und Freitage zwischen Pfingsten und dem 1. September und von Anfang September bis Ostern alle Tage außer Sonntag. Gefastet ohne Eier und Käse wurde weiters von Allerheiligen bis Weihnachten und die gesamte vorösterliche Fastenzeit, die mit *Quinquagesima* begann. Den Abschluss der Essensbestimmungen bildete die Abwandlung eines Satzes aus Kapitel 41 der Benediktregel: *Sic omnia atque disponat, ut animae salventur et fratres non habeant causam murmurandi*[88].

Subiaco machte mit dieser Reform den Beginn zahlreicher Klostererneuerungen. Bald darauf folgte die Reform von Kastl[89], doch erst im folgenden Jahrhundert nahm die Zahl der Klostererneuerungen zu. Das 15. Jahrhundert ist wohl jenes der Reformen

---

[86] Caeremoniale regularis observantiae (ed. Angerer) CXXVII–CXL.

[87] Ebd. CLX.

[88] Caeremoniale regularis observantiae, c. 36 (ed. Angerer 96–98). In der Benediktregel heißt es in Kapitel 41 bei der Festlegung der Mahlzeiten: *Et sic omnia temperet atque disponat, qualiter et animae salventur et, quod faciunt fratres, absque iustam mumurationem faciant* (ed. Hanslik 113).

[89] Consuetudines castellenses (ed. Maier); allgemein zur Reform Wöhrmüller, Beiträge zur Geschichte der Kastler Reform.

zu nennen[90]. Als Beispiele seien hier nur einige Klöster stellvertretend genannt, wie Melk (1431)[91], St. Gallen (1417–1442)[92] oder Tegernsee (1426 begonnen)[93].

Die Schwerpunkte der Reformen waren unterschiedlich: Die Rückbesinnung auf die Liturgie und die Buße waren ebenso Themen wie das Weglassen überfrachteter Riten und die Verinnerlichung und Festigung des geistlichen Lebens; der Weg zurück zu den Ursprüngen, zu Askese und Besitzlosigkeit, wie ihn die Prämonstratenser anstrebten[94], aber auch existenzielle Fragen, wie der Kampf gegen die Adelsherrschaft im Kloster[95].

Welches größere Ziel die einzelnen Reformbestrebungen auch hatten, so war allen ein von Einfachheit und Verzicht geprägtes Leben wichtig, und das schloss auch das Essen mit ein. Einige Reformer versuchten dabei, eine völlige Abstinenz von Fleischspeisen zu erwirken, andere beschieden sich mit kleineren Lockerungen und etwas milderen Bestimmungen. Soweit wir jedoch die Praxis der Essgewohnheiten in den Klöstern des 14. Jahrhunderts an Hand der Quellen beurteilen können, war gerade das eine Anforderung, die zumeist nicht umgesetzt werden konnte. Es gab in den Klöstern einmal mehr, einmal weniger Fleischkonsum, hier üppige, dort kargere Tafeln, ein gänzlicher Verzicht auf Fleisch, Milch oder Eier lag jedoch außerhalb der Realität des Klosteralltags.

---

[90] Zur umfassenden Literatur zur Ordens- und Klosterreformen des 15. Jahrhunderts siehe oben S. 13 Anm. 19.

[91] Niederkorn-Bruck, Melker Reform, siehe auch oben S. 139f.; zu den Auswirkungen der Melker Reform vgl. Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner.

[92] Spahr, Die Reform im Kloster St. Gallen 20–25 und 31f.

[93] Angerer, Bräuche der Abtei Tegernsee.

[94] Backmund, Spätmittelalterliche Reformbestrebungen im Prämonstratenserorden 196–204.

[95] Becker, Erstrebte und erreichte Ziele 24–29.

Zusammenfassung

Ziel der vorliegenden Arbeit war es, die Praxis der Essgewohnheiten in Klöstern des 14. Jahrhunderts aufzuzeigen und diese den monastischen Normen der Essens- und Fastenbestimmungen gegenüberzustellen. Die normativen Richtlinien des westlichen Mönchtums wurden auf den Regeln der Heiligen Benedikt und Augustinus begründet. Diese ersten Schriften zum monastischen Leben beinhalteten nur wenige Bestimmungen zu Essen und Fasten im Kloster, die sich bei der einen auf ein Verbot des Fleischverzehrs, bei der anderen auf eine generelle Mäßigung beschränkten. Erst die Anpassungen der Regeln an lokale Notwendigkeiten der *vita communis*, die in den Consuetudines und Constitutiones festgehalten wurden, legten detaillierte Vorschriften zum Essen im Laufe des liturgischen Jahreskreises fest.

Dennoch erfahren wir aus diesen normierenden Texten nichts über den tatsächlichen Umgang mit Fastengeboten, über die täglichen Essgewohnheiten oder Speisen. Auch deskriptive Quellen wie Chroniken oder Lebensbeschreibungen sind in ihren Schilderungen naturgemäß tendenziös und verzerren zuweilen die Darstellung des Klosterlebens. Ein reales Abbild des täglichen Konsums hingegen kann nur aus jenen Quellen erarbeitet werden, die hinsichtlich ihrer Genese anderen Intentionen folgten. Das trifft besonders auf Wirtschaftsquellen zu, da sie über den Ist-Zustand eines Klosters berichten. Eine besonders ergiebige Quelle zur praktischen Umsetzung der Essgebote sind Rechnungsbücher. Sie geben Auskunft über die Einkäufe des Konvents, in den Rechnungen der klösterlichen Küchenmeister finden sich die tatsächlich gekauften und verwendeten Nahrungsmittel, Küchenzubehör und sonstige Ausgaben, die für die Speisenzubereitung gemacht wurden.

Über Lage, Anzahl und Ausstattung der Klosterküche und des Refektoriums erhalten wir Einblick sowohl aus den Abrechnungen – vor allem für Küchengeräte und Essgeschirr – als auch aus archäologischen Befunden. Ergänzt durch einige Bestimmungen der Consuetudines ergibt sich ein ungefähres Bild vom Aussehen und den Aufgaben der Klosterküche und ihres Küchenmeisters. Die Abläufe im Refektorium selbst werden jedoch nur durch die normativen Vorgaben der Consuetudines überliefert. Über die Gäste des Klosters und deren kostspielige Bewirtung berichten dagegen manche Rechnungsbücher recht ausführlich, wie zum Beispiel jene des Stiftes Klosterneuburg, die neben den Ausgaben des Küchenamtes Buch über die Besucher jedes Tages führten. Damit wird nicht nur das Profil der Gäste sichtbar, sondern auch die Veränderung des täglichen Speisezettels bei deren Anwesenheit.

Unter Berücksichtigung der Unsicherheitsfaktoren, die sich aus der Verwendung von Rechnungsbüchern als Quelle zur Essensgeschichte ergeben, wie etwa dem Anteil der Nahrung aus Eigenproduktion sowie der zumeist unbekannten Menge der verköstigten Personen, konnten diese Quellen hinsichtlich ihrer Aussagekraft zu den täglich

verwendeten Lebensmittel ausgewertet werden. Primär enthalten sie Informationen über die Nahrungsmittel, die für das Kloster gekauft wurden. Eine Vielzahl an Fischen, Fleisch- und Geflügelsorten, dazu Gemüse und Obst, Kräuter, Eier und Milchprodukte, Fette, Öle und Gewürze vermitteln Eindrücke von der Ernährung in den Klöstern. Beispiele aus verschiedenen Regionen Europas, aus dem Donaugebiet, dem Alpenraum, der süditalienischen Campania und der Languedoc zeigen den Reichtum des Nahrungsangebotes, das sowohl heimische als auch importierte Waren umfasste. Die Rechnungen ermöglichen einen Einblick in die Ernährungsweise in den verschiedenen Klöstern, werfen aber in ihren erstmals für das 14. Jahrhundert bearbeiteten detaillierten Aufzeichnungen auch manche neue Frage zur Essensgeschichte auf. Die These, dass man im Binnenland auf konservierten Fisch angewiesen war, ist durch das zahlreiche Vorkommen von frischen Süßwasserfischen in den Einkaufslisten der Stifte Klosterneuburg und St. Peter in Salzburg eindeutig widerlegt. Wie auch das Beispiel des Stiftes S. Pietro ad Aram in Neapel zeigt, wurde gesalzener Fisch in vielen Regionen verwendet, unabhängig vom Angebot frischer Ware. Ebenso ist die Ansicht, dass Fastenspeisen wegen der hohen Fischpreise sehr teuer waren und sich arme Leute keinen Fisch leisten konnten, an Hand der hier untersuchten klösterlichen Quellen nicht haltbar. Preisvergleiche zwischen Fisch und Fleisch für Süditalien ebenso wie für Niederösterreich ergaben, dass die Menge Fisch, die man zur Verköstigung einer Personengruppe benötigte, entweder ebenso viel oder sogar weniger kostete als die Menge Fleisch, die man für die gleiche Gruppe brauchte. Ob sich die arme Bevölkerung überhaupt eines von beidem leisten konnte, bleibt fraglich.

Ein kleiner Anteil der konsumierten Nahrungsmittel bestand aus importierter Ware. Vornehmlich wurden Gewürze, Zucker und andere Spezereien, aber auch gesalzene Heringe über weite Handelswege transportiert; in Mitteleuropa kamen außerdem getrocknete Früchte und Olivenöl dazu. Die teilweise umfangreichen Einkäufe von Olivenöl sowohl im steirischen Zisterzienserkloster Rein als auch im niederösterreichischen Stift Klosterneuburg machen deutlich, dass man auch im Alpenraum beziehungsweise nördlich der Alpen über dieses importierte Pflanzenöl verfügte. Weder fehlte die Möglichkeit es zu erwerben, noch war der Preis extrem hoch. Es war zwar teurer als das einheimische Lein- oder Mohnöl, jedoch gab es kaum einen preislichen Unterschied zu Schweineschmalz, was für die Versorgung in der Fastenzeit von Bedeutung ist. Tierische Produkte, also auch Schweineschmalz oder Butter, durften an Fasttagen nicht verwendet werden. Die These, dass man deswegen in Mitteleuropa während der *Quadragesima* ohne Fette auskommen musste oder gezwungen war, minderwertiges Leinöl oder Ähnliches zu verwenden, weil es hier kein Olivenöl gab oder dieses viel zu teuer war, ist daher nicht haltbar. Hier gilt Gleiches wie schon beim Fisch: wer sich das eine leisten konnte, war auch in der Lage, auf Ersatzprodukte, in diesem Fall Olivenöl, auszuweichen. Das Nahrungsangebot war vorhanden und in gleicher Weise erschwinglich.

Über die Nahrungszubereitung erfahren wir aus den Quellen des 14. Jahrhunderts wenig. Die ersten Kochbücher für den klösterlichen Bereich entstanden erst im darauf folgenden Jahrhundert. Es gibt jedoch in Einzelnachrichten Hinweise zur Speisenbereitung, vor allem zu den Zutaten für Gemüsepürees, Eierspeisen und Ähnlichem; weiters wurden auf den Märkten bereits fertige Gerichte, wie Schweinsbraten, gebratener Fisch oder Saucen angeboten. Bemerkenswert ist außerdem, dass man, wie aus den Rechnungen ersichtlich wird, täglich frische Waren kaufen konnte. Dies untermauert die Unter-

suchung von Louis Stouff, der an Hand der Quellen zu Fleischhauern in der Provence bereits für das 15. Jahrhundert widerlegen konnte, dass man Fleisch mehrere Tage aufbewahrte[1].

Die täglichen Einkaufslisten lassen in jedem Kloster ein bestimmtes Muster der Ernährung im Laufe des kirchlichen Jahreskreises erkennen: An welchen Wochentagen wurde Fleisch gegessen, an welchen gefastet, wie sah die Ernährung an Festtagen aus. Während einerseits diese bunte Vielfalt an Lebensmitteln zu sehen ist, konzentrieren sich die monastischen Essensbestimmungen zumeist auf die Frage der fleischlosen Tage und der Fasttage. Zwischen diesen beiden Formen wurde unterschieden. Fleischabstinenz allein machte noch keinen Fasttag, Fasten bedeutete vielmehr auch den Verzicht auf Eier, Milch und Käse, außerdem gab es im Allgemeinen nur eine Mahlzeit am Tag.

Die Essensbestimmungen in den Consuetudines hielten vor allem die erlaubten und unerlaubten tierischen Produkte in den verschiedenen Phasen des liturgischen Jahres fest. Neben der besonders strengen Fastenzeit vor Ostern, der *Quadragesima*, fastete man gewöhnlich auch zu den Quatembern, in der Adventzeit und jeden Freitag des Jahres. Hinzu kamen besondere Regelungen für den Fleischverzehr, der zwischen Ostern und dem Fest des hl. Johannes des Täufers (24. Juni) in der Regel häufiger gestattet war als im restlichen Jahr. Außerdem gab es bestimmte Wochentage, an denen zwar fleischlos gegessen werden sollte, jedoch waren an diesen wiederum – anders als in der Fastenzeit oder am Freitag – Laktizinien und Eier gestattet. Jede der Consuetudines zeigte, vor allem bei den Essensbestimmungen außerhalb der vorösterlichen Fastenzeit, ihre Eigenheiten. Gerade jene Anordnungen, die festlegten, an welchen Wochentagen in welchem Jahresabschnitt Fleisch, Eier und Laktizinien gegessen werden durften, variierten. Ein Vergleich der Consuetudines und Constitutiones des 9. bis 11. Jahrhunderts erfolgte bereits durch Gerd Zimmermann vor allem für die Klöster des Benediktiner- und des Zisterzienserordens[2]. Nun wurden auch die Bestimmungen der Klostergewohnheiten für die Augustiner-Chorherrenstifte in der Frage der monastischen Ernährung diesem Vergleich unterzogen und den anderen beiden Orden gegenüber gestellt. Diese Texte bildeten im 14. Jahrhundert gemeinsam mit ersten Reformschriften die normative Grundlage des Klosterlebens. Man befand sich in einer Epoche vor großen Klosterreformen, die zum Großteil erst im 15. Jahrhundert umgesetzt wurden. Papst Benedikt XII. (1335–1342) nahm die Ansätze des 4. Laterankonzils von 1215 wieder auf und erließ zwischen 1335 und 1339 drei Reformkonstitutionen zu den Orden der Zisterzienser, der Benediktiner sowie der Augustiner-Chorherren. Vorrangiges Ziel dieser Konstitutionen war es, die Ordensstrukturen zu reformieren, Provinzialkapitel einzurichten und das Studium der Mönche zu verbessern. Sie beinhalten jedoch auch Bestimmungen zur *vita monastica* und darin Essensgebote. Während Benedikt XII. für den Zisterzienserorden strenge Fleischabstinenz vorsah und frühere päpstliche Dispense von dieser für nichtig erklärte, gestand er den Benediktinern an bestimmten Wochentagen außerhalb von Advent und Fastenzeit den Verzehr von Fleisch zu. Den Augustiner-Chorherren gab der Papst noch mehr Freiheit in der Frage des Fleischkonsums, man solle generell danach

[1] Stouff, Ravitaillement et alimentation en Provence.

[2] Zimmermann stellt mit seiner Studie „Ordensleben und Lebensstandard" nach wie vor das Standardwerk zu den Ordensvorschriften. Seine Untersuchung konzentriert sich auf die Texte der Benediktinerklöster.

trachten, kein Fleisch zu essen, über die Einhaltung an bestimmten Wochentagen entscheide jedoch der Propst des Stiftes.

Ob und wie diese Bestimmungen in den Klöstern tatsächlich umgesetzt wurden, zeigt nun erstmals der Vergleich mit jenen Quellen, die ein reales Abbild der täglichen Einkäufe des klösterlichen Küchenamtes geben. In der Gegenüberstellung dieses Gesamtbildes mit den Vorgaben der Consuetudines und der Reformtexte zeigen sich Einfluss und Auswirkung dieser Normen auf das Alltagsleben im Kloster. Die Augustiner-Chorherrenstifte in Klosterneuburg und in Neapel folgten jeweils verschiedenen Klostergewohnheiten. In Klosterneuburg kam man einigen Forderungen der dort gebräuchlichen Marbacher Consuetudines nicht nach, so wurden der Mittwoch und die Tage der Adventzeit nicht als Fasttage behandelt. Andere Bestimmungen, wie das Fasten zu den Quatembern, befolgte man. Ähnlich war die Situation in S. Pietro ad Aram in Neapel, wo man ebenfalls einigen Forderungen der dort geltenden *Regula Portuensis* folgte, anderen wiederum nicht. Die Bestimmungen der Reformkonstitution Benedikts XII. für die Augustiner-Chorherren waren bezüglich der täglichen Mahlzeiten zu ungenau, um ihre Auswirkungen beurteilen zu können. Jene für den Benediktinerorden hingegen gab detaillierte Anweisungen. Nur wenige Jahre nach der 1336 erlassenen Konstitution ist davon im Benediktinerkloster von S. Sophia in Benevent keine Beeinflussung spürbar. Die Forderung nach einem fleischlosen Mittwoch etwa wurde nicht erfüllt. Ähnliches ist im Benediktinerkonvent von Montpellier zu beobachten. Das von Papst Urban V. (1362–1370) gegründete Kloster hielt sich bereits im fünften Jahr seines Bestehens nicht an alle päpstlichen Vorgaben: man aß von Sonntag bis Donnerstag Fleisch. Deutlicher ist der Unterschied zwischen Norm und Praxis im steirischen Zisterzienserstift Rein zu sehen. Die von Benedikt XII. geforderte strenge Fleischabstinenz wurde nicht eingehalten.

Obwohl gezeigt werden konnte, dass einige der Bestimmungen nicht angenommen wurden, ist dennoch bei allen genannten Klöstern ebenso wie im Stift St. Peter in Salzburg eine strenge Einhaltung der vorösterlichen Fastenzeit und der Freitage als Fasttage festzustellen. Dass man nicht vollkommen nach den vorgegebenen Normen lebte, bedeutete nicht, dass man sich maßlosem Genuss hingab. Im Gegenteil weisen gerade die Speisen der Fasttage auf eine äußerst bescheiden gedeckte Refektoriumstafel hin. Die Einkäufe der Nahrungsmittel, besonders außerhalb der Fasttage, zeigen ein regional unterschiedliches und buntes Bild der verschiedensten Sorten an Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Gewürzen und Spezereien. Man aß Produkte aus der Heimatregion ebenso wie importierte Nahrungsmittel. Vom billigen Hering bis zu Safran, dem teuersten unter den Gewürzen, ist eine breite Palette an Lebensmitteln zu sehen. Nach der Untersuchung der Essgewohnheiten und der in den einzelnen Klöster verwendeten Nahrungsmitteln stellt sich die Frage nach einem Vergleich von Klöstern des selben oder auch unterschiedlicher Orden. Auf den ersten Blick sind Gemeinsamkeiten, etwa bei der Zubereitung von Fastenspeisen aus Fisch und Kraut oder Hülsenfrüchten, aber auch Unterschiede bei den verwendeten Nahrungsmittel zu erkennen. Unter den bestimmenden Faktoren sind vor allem die klimatischen Bedingungen zu nennen, die das Nahrungsangebot prägten. Es ist wenig überraschend, dass man im Süden Europas Zitrusfrüchte aß oder im Donauraum Süßwasserfische, ein Vergleich der einzelnen Lebensmittel, wie Fischarten, Obst- oder Gemüseangebot, ist hier wenig zielführend. Für einen Vergleich der Essgewohnheiten mussten regional unabhängige und allgemeingültige Parameter herangezogen werden, und diese sind im Umgang der Klöster mit den Bestimmungen des Fleisch-, Eier- und Laktizinienverbotes zu finden.

Bemerkenswert ist, dass diese Untersuchung keineswegs ein ordensspezifisches Ergebnis brachte. Die Augustiner-Chorherren in Klosterneuburg zum Beispiel gingen mit dem Eierverbot konsequenter um als ihre Ordensbrüder in Neapel. Denn dort wurden außerhalb der Fastenzeit auch an Freitagen Eier serviert, was dem Wesen des Fasttages widersprach. Ähnliches lässt sich in den Benediktinerklöstern Süditaliens und Südfrankreichs feststellen. Man verzichtete in Benevent ebenso wie in Montpellier freitags auf Fleisch, Eier wurden jedoch verzehrt. Damit verlor der Freitag auch seine Position als der wahre Fasttag innerhalb der Woche, denn die Essgewohnheiten am Freitag und Samstag zeigten keine Unterschiede mehr. Im Benediktinerstift St. Peter in Salzburg hingegen aß man an Fasttagen keine Eier und nahm auch keine Milchprodukte zu sich.

Unter Miteinbeziehung weiterer Faktoren, die für alle hier genannten Klöster ähnliche Grundvoraussetzungen schufen – alle Klöster befanden sich vor den großen Reformen, erste Erneuerungen waren jedoch bereits durch die Reformkonstitutionen Benedikts XII. verkündet worden – lässt sich generell eine Tendenz zur lockeren Handhabung des Laktizinien- und Eierverbotes südlich der Alpen konstatieren. Die spätere Entwicklung im Stift Klosterneuburg berücksichtigend, kann durchaus auch hier von einer Lockerung des strengen Eier- und Laktizinienverbotes sowie des samstäglichen Fleischverbotes gesprochen werden. Das ist eine Entwicklung, die nicht ordensintern bedingt war und die sich nicht durch regional vorherrschende Normen erklären lässt, sondern deren Ausbreitung sich geographisch von Süden nach Norden und von Westen nach Osten fortgesetzt zu haben scheint. Die Grenzen der Ernährungsgewohnheiten waren nicht bistumsbezogen, auch nicht ordensspezifisch, die Grenze könnten, wie so oft, die Alpen gebildet zu haben.

Die meisten Ordens- und Klosterreformen versuchten das Ideal der Askese wieder in den Vordergrund des monastischen Lebens zu rücken. Die generelle Fleischabstinenz, beruhend auf der Benediktregel, war seit Beginn ein immer wieder angestrebtes Ziel und hatte zahlreiche Befürworter. In den Reformschriften wurden dabei auch Stereotype bemüht, die eine belehrende Wirkung haben sollten. Erzählungen von unbeherrschten Mönchen, die den Verzehr von Fleisch mit dem Leben bezahlen mussten, und herausragende Asketen, die als leuchtende Vorbilder gezeigt wurden, untermauerten die Forderung nach einem fleischabstinenten Leben im Kloster. Aus Sicht dieser Quellen konnte es nur zwei Sorten von Mönchen geben, den strengen Asketen und den maßlos Völlernden. Die Absicht, die hinter diesen Schriften stand, ist dabei jedoch zu berücksichtigen.

Für die hier untersuchten Klöstern des 14. Jahrhunderts kann weder das eine noch das andere Extrem bezüglich der Ernährung festgestellt werden. Man aß Heringe mit Kraut ebenso wie Kalbfleisch und Wacholderdrosseln. Die besonders in den Reformschriften geforderte Fleischabstinenz wurde im Allgemeinen nicht umgesetzt, dennoch beachtete man die Fasttage, besonders die vorösterliche *Quadragesima*. Es gab Zeiten strengen Fastens und ebenso Zeiten des Feierns: beides charakterisiert die Essgewohnheiten in den Klöstern des Mittelalters.

Glossar

Das Glossar enthält alle Begriffe zum Küchenamt, die in jenen Rechnungen des 14. Jahrhunderts aufscheinen, die für die vorliegende Studie herangezogen wurden und in die vorliegende Arbeit Eingang fanden[1]. Runde Klammern ( ) zeigen nicht eindeutig aufzulösende Endungen, Schrägstriche / die Möglichkeiten des Genus an. Varianten der Schreibweise gleicher Begriffe wurden vornehmlich nach deren Gebrauch gereiht.

Der erste Teil des Glossars gibt die Begriffe nach Originalschreibung in alphabetischer Reihenfolge wieder. Der zweite Teil fasst zur besseren Übersicht die Begriffe in ihren Kategorien (Obst, Gemüse, Fleisch, etc.) nach deutscher Übersetzung zusammen.

A

abslahen	(Kraut) abschlagen
abzesneiden	(Rüben) ernten
acetum	Essig
agnellus	Lamm, Lämmchen
agnetus	Lamm
agnicula	Lämmchen
agresta	Essig
agriota	Weichsel, Sauerkirsche
allec	Hering
allium, alium, alleum, aleum	Knoblauch
amendola, amindola, amygdala, amigdala, amicdala	Mandel
amidum	Weizenstärke
ancer, siehe auch *anser*	Gans
aneta	Ente
angilla salsa	eingesalzener Aal
anguilla, angilla	Aal
anisium	Anis
anser	Gans
aqua dulcis	Zuckerwasser
aqua roseaceo, aqua roseata	Rosenwasser
aranca, arangia, aranga	Orange
ardea	Reiher

[1] ASV, Cam. Ap., Coll. 58, 59 und 167, Intr. et Ex. 25, 152 und 186a, Reg. Aven. 166; StAKl. Rb 1/1, 1/1a, 1/7, 6/1a, 6/1b und 6/3; ASP, Hs A 653 und A 654; Jaritz, Reiner Rechnungsbücher; Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 57.

artoca	süßes Gebäck
artocrea	(Fleisch-)Pastete
arvina	Schmalz zumeist minderer Qualität, Schmiermittel
asperiolus, asperolus	Eichhörnchen
assatura	Braten
assatura porcina	Schweinsbraten
assus piscis	gebratener Fisch
auca	Gans
auriga	Fuhrmann
avellana	Haselnuss
avicula	kleiner Vogel
avis	Vogel
avis chran	Wacholderdrossel
avis parva	kleiner Vogel

B

barbo	Barbe
basilica	Basilikum
berna, siehe auch *perna*	Bauchfleisch vom Schwein, Speckseite
bos	Rind
brotfisch	Bratfisch
buccella panis	Gebäck
butirum	Butterschmalz

C

cancer	Flusskrebs
cannela	Zimt
capisteria	kleine Schüssel
caput de edulo	Ziegenkopf
carnes que fuerunt toste	gebratenes Fleisch
carnifex	Fleischhauer
carpelus	kleiner karpfenartiger Fisch
caro	Fleisch
caro bovina, car bovina	Rindfleisch
caro crestatina	Fleisch vom Ziegenbock
caro ferina	Wildbret
caro porchina, caro porcina	Schweinefleisch
caro salsa	eingesalzenes Fleisch
carpo	Karpfen
carpo salso, carpo salsatis	eingesalzener Karpfen
carton(um)	Viertel
cartus, siehe auch *quartus*	Viertel
caseus	Käse
caseus canallus	Käsesorte
caseus recens	frischer Käse
cassia purgata	Kassie

castanea	Edelkastanie, Maroni
castro	Hammel, verschnittener Schafbock
caulus	Kohl
cecqua siehe auch	
cycera, cicer, siser	Kichererbse
cena, sena	Abendmahlzeit
centenarium, centinarium	Zentner
cepa/cepum, siehe auch *sepa/sepum*	Zwiebel
cequa, siehe auch *cycera*	Kichererbse
cerasa/cerasum, cerara/cerarum	Kirsche
cesor	Fleischhauer
chicz	(junge) Ziege
choch	Koch
chrawtsiden	Krautsieden
chrawtsieder	Krautsieder
chuchenmaister	Küchenmeister
cicer, siehe auch *cycera*	Kichererbse
cinapi, siehe auch *sinapi, synape*	Senf
cinciber, siehe auch *gingiber, zinziber*	Ingwer
citrangelus	Zitrusfrucht
citron	Zitrone
coclear	Löffel
coclear ferrum	Löffel aus Eisen
cocrus, siehe auch *crocus, grocus*	Safran
cocus abbatis	Abtkoch
cocus conventus	Konventkoch
cocus familie	Gesindekoch
colopendium	Kumet
columba	Taube
coquina abbatis	Abtküche
coquina conventus	Konventküche
crestatus	Ziegenbock
cribrum	Sieb
crocus, siehe auch *cocrus, grocus*	Safran
cucuci(a)	Kürbis- oder Gurkengemüse
cucurbita, cucurbida	Kürbis
cultricus carnife(cis)	Fleischhauermesser
cultrum	Messer
cuppa	Kufe, Hohlmaß
currus	Wagen
crux	Vortragekreuz
cycera, cycerum	Kichererbse
cyminum	Kümmel
cynamonum	Zimt

D

dimidium	Hälfte
domus olerum	Krauthaus

E

edulus, edilus	(junge) Ziege
edus	Ziege
erbae, siehe auch *herbae*	Kräuter
esox	Salmartiger, Störartiger, Hausen (?)
espinargi(us), siehe auch *spinargi(us)*	Spinat

F

faba, fabba	Bohne
faba fracta	Fisole, grüne Bohne
faba recens	Fisole, grüne Bohne
fabba nova	Fisole, grüne Bohne
faber	Schmied
famulus	Knecht
fasianus, fascinus, fasionus	Fasan
feniculum	Fenchel
ferina	Wildbret
ficus	Feige
ficus sicchus	getrocknete Feige
flos de camamila	Kamillenblüte
foleum	Blattgemüse
foleum molle	Blattgemüse
fragola	Erdbeere
fresa, frisa	Bohne
frisching	Lämmchen
fructus	Obst
frustum	Stück
fundulus	Gründling

G

gallina	Henne, Huhn
gallinata/gallinatus	Kapaun, verschnittener Hahn
garofarum	Gewürznelke
gingiber, siehe auch *cinciber, zinziber*	Ingwer
granum risus	Reis
grocus, siehe auch *crocus, cocrus*	Safran

H

hedus, siehe auch *edus*	Ziege
herbae, siehe auch *erbae*	Kräuter
huso	Hausen

I

iussellum	Suppe, flüssige Speise

K

krawthaus	Krauthaus
krawtsieden	Krautsieden
kuchenknecht	Küchenknecht

L

lac	Milch
lactuca	Kopfsalat
laganum	kuchen- oder pinzenartiges Brot
lardum, lardo	Speck
lebentig hecht	lebender Hecht
legen	(Kraut) einlegen
legumen	Hülsenfrucht
lens	Linse
lepus	Hase
libra	Pfund
lignarius ad olera	Holzträger für das Krautsieden
luceus, luceius	Hecht
luceus recens	frischer Hecht
luceus salsus	eingesalzener Hecht

M

magen	Mohn
magister coquine	Küchenmeister
malus aranga	Orange
malus granatus	Granatapfel
mandel, siehe auch *amendola*	Mandel
marbranappel	Granatapfel
massa	Metzen
mel	Honig
melonis, milonis	Melone
mensa coquinalis	Küchentisch
menta	Minze
merum synape	reiner (?) Senf, Senfkorn (?)
morum	Brombeere
mostarda, mustarda	Senf
muto	Schaf

N

naso	Nase
nebulo	leichtes süßes Gebäck, ev. ähnlich Brandteigkrapfen
nevarius, newarius	Schneeschaufler

nucella	Walnuss
nux	Walnuss

O

oleum	Öl
oleum camamillae	Kamillenöl
oleum lini	Leinöl
oleum luminis	Lampenöl
oleum olivae	Olivenöl
oleum papaveris	Mohnöl
oleum rosaceum, oleum rosaticum	Rosenöl
olla magna	große Topf
olla parva	kleiner Topf
olus	Kraut
olus colligendum	Kraut ernten
olus recens	frisches Kraut
olus viride	grünes Kraut
ordeum	Gerste
ortus olerum	Krautgarten
ovum	Ei

P

pachfisch	Bachfisch, Süßwasserfisch
panis recens	Brotsorte
pannus lineus	Leinentuch
paparus	Gans
patella	Pfanne
patella olerum	Krautpfanne
pedes porchini	Schweinsfüße
pennella	Austernpilz oder Austernseitling
perdix	Rebhuhn
perna, siehe auch *berna*	Bauchfleisch vom Schwein, Speckseite
persicum	Pfirsich
petrocillum, petrosilum, petrosillum	Petersilie
pewch	Lammkeule
phaselus	Fisole, grüne Bohne
picarium	Trinkbecher
pinhata	Brotsorte
piper	Pfeffer
pirum	Birne
piscicul(a)	kleiner Fisch
piscis, picis, pistcis	Fisch
piscis assus	gebratener Fisch
piscis salsus	eingesalzener Fisch
pistardum salsum	pikantes Gebäck
pistata	süßes Gebäck

pistrinum	Pfisterei, Bäckeramt
pisum/pisa	Erbse
pisum novum	frische Erbse
pomarium	Obst-/Baumgarten
pomum	Apfel
pon	Bohne
porcellus	Ferkel
porcus	Schwein
porrum/porrus, porum/porus	Porree, Lauch
portare ova	Eiertragen
prandium	Hauptmahlzeit
pruefleisch	gekochtes Schweinefleisch oder Teil des Schweines
prunus	Zwetschke, Pflaume
pulliculus	Hühnchen, junges Huhn
pullus, pulla	Huhn
puls	Getreidebrei
pureya	Püree

Q

quartus	Viertel

R

raba, rapa	Rübe
racemus, siehe auch *rassemus*	Traube
racemus sequus, racemus cecqus	Rosine
rana	Frosch
rassemus, siehe auch *racemus*	Traube
radix	Rettich
rapula	Rübe
rapula extrahenda	Rüben ernten
reis, reiz	Reis
reisten ficus	getrocknete (?) Feigen
reservatorium piscium	Fischteich
reyndlein	Topf
risus, rissus	Reis
rotulus/rotulum	Gewichtseinheit zu 0,9 Kilogramm
ruebsam	Rübensamen

S

saffran, saffranus, siehe auch *zaffrana*	Safran
sagimen	(Schweine-)Schmalz
sal	Salz
salsa	Sauce
salsucium	Wurst
salvia	Salbei

sarda	Sardine
scaffius	Scheffel, Hohlmaß
schretze(n), *schece(n)*	Schrätzer
scutella	Schüssel
scutella magna	große Schüssel
scutella nova gilva	neue gelbe Schüssel
scutella parva	kleine Schüssel
seccare olera	Krautschneiden
securis	Beil
semen rapularum	Rübensamen
senf	Senf
sepa/sepum, seppa/seppum, siehe auch *cepa/cepum*	Zwiebel
sepum	Talg
serasa/serasum, siehe auch *cerasa*	Kirsche
servus	Diener, Knecht
servus coquine	Küchendiener, Küchenknecht
sinapi, siehe auch *cinapi, synape*	Senf
siser, siscer siehe auch *cycera*	Kichererbse
sitrangulus, siehe *citrangelus*	Zitrusfrucht
species	Gewürz
spelta	Dinkel
spinargi(us), *spinaci(us)*, *spinarci(us)*, siehe auch *espinargi(us)*	Spinat
subcocus	Unterkoch
sulzhecht	Sulzhecht
suquerum, siehe auch *zucarum*	Zucker
sweineinpraten	Schweinsbraten
syden	sieden
synape, synapi, siehe auch *cinapi, sinapi*	Senf

T

talentum	Pfund
thaurus	Stier
toma	Würstchen
tonina	gesalzener Thunfisch
tonus	Thunfisch
tripa	Kutteln
tunna	Tonne

U

ullna	Elle
ungula	Tierklaue, Tierfuß
urna	Krug, Mengenangabe

uva	Traube
uva passa	Rosine
V	
vas	(Wein-)Krug
vasianus, siehe auch *fasianus*	Fasan
venter	Bauch oder zugerichteter Leib
venter agnelli	Lamm-/Lämmchenbauch oder zugerichteter Lamm-/Lämmchenleib
venter agniculae	Lämmchenbauch oder zugerichteter Lämmchenleib
venter castratanus, venter castratinus, venter castronis	Hammelbauch oder zugerichteter Hammelleib
venter crestatinus	Bauch oder zugerichteter Leib des Ziegenbocks
venter porcinus	Schweinebauch oder zugerichteter Schweineleib
venter vitulinus	Kalbsbauch oder zugerichteter Kalbsleib
vexillum	Fahne
vigil	Wächter
vitulus	Kalb
volucer	Vogel
Z	
zaffrana, siehe auch *saffran*	Safran
zinziber, zinzeber, zymzibine, siehe auch auch *gingiber, cinciber*	Ingwer
zucarum, zuccarum, zukarium, zukarum, siehe auch *suquerum*	Zucker
zucare roseaceo	Zucker mit Rosenwasser oder Rosenöl
zyndel	Zingel

Fisch

Aal	*anguilla, angilla*
Aal, eingesalzen	*angilla salsa*
Barbe	*barbo*
Fisch (allgemein)	*piscis, picis, pistcis*
Fisch, eingesalzen	*piscis salsus*
Fisch, klein	*pisciculi(a)*
Flusskrebs	*cancer*
Gründling	*fundulus*
Hausen	*esox, huso*
Hecht	*luceus, luceius*
Hecht, frisch	*luceus recens*

Hecht, eingesalzen	*luceus salsus*
Hecht, lebend	*lebentig hecht*
Hering	*allec*
Karpfen	*carpo*
Karpfen eingesalzen	*carpo salso, carpo salsatis*
Karpfenartiger, klein	*carpelus*
Nase	*naso*
Salmartiger, Störartiger	*esox*
Sardine	*sarda*
Schrätzer	*schretze(n), schrece(n)*
Süßwasserfisch, Bachfisch	*pachfisch*
Thunfisch	*tonus*
Thunfisch, gesalzen	*tonina*
Zingel	*zyndel*

Fleisch

Bauch oder zugerichteter Leib	*venter*
Eichhörnchen	*asperiolus, asperolus*
Ente	*aneta*
Fasan	*fasianus, fascinus, fasionus, vasianus*
Fleisch (allgemein)	*caro*
Fleisch, eingesalzen	*caro salssa*
Gans	*anser, ancer, auca, paparus*
Hammel, Hammelfleisch	*castro, caro crestatina*
Hammelbauch	*venter castratanus, venter castratinus, venter castronis*
Hase	*lepus*
Henne, Huhn	*gallina*
Huhn	*pullus, pulla*
Hühnchen, junges Huhn	*pulliculus*
Kalb	*vitulus*
Kalbsbauch	*venter vitulinus*
Kapaun, verschnittener Hahn	*gallinata/gallinatus*
Kutteln	*tripa*
Lamm, Lämmchen	*agnellus, agnetus, agnicula, frisching*
Lammkeule	*pewch*
Lammbauch, Lämmchenbauch	*venter agnelli, venter agniculae*
Rebhuhn	*perdix*
Reiher	*ardea*
Rind, Rindfleisch	*bos, caro bovina, car bovina*
Schaf	*muto*
Schwein	*porcus*
Schwein, Bauchfleisch	*berna, perna*
Schwein, Ferkel	*porcellus*
Schwein, Füße	*pedes porchini*

Schweinebauch	*venter porcinus*
Schweinefleisch	*caro porchina, caro porcina*
Stier	*thaurus*
Taube	*columba*
Tierklaue, Tierfuß	*ungula*
Vogel	*avis, volucer*
Vogel, klein	*avis parva, avicula*
Wacholderdrossel	*avis chran*
Wildbret	*ferina, caro ferina*
Ziege	*chitz, edus, edulus, edilus, hedus*
Ziege, Kopf	*caput de edulo*
Ziegenbock	*crestatus*
Ziegenbock, Bauch	*venter crestatinus*

Gemüse

Blattgemüse	*foleum, foleum molle*
Bohne	*faba, fabba, fresa, frisa, pon*
Erbse	*pisum, pisa*
Erbse, frisch	*pisum novum*
Fisole, grüne Bohne	*faba fracta, faba recens, fabba nova, phaselus*
Hülsenfrucht	*legumen*
Kichererbse	*cecqua, cequa, cicer, cycera, cycerum, siser, siscer*
Knoblauch	*allium, alium, alleum, aleum*
Kohl	*caulus*
Kopfsalat	*lactuca*
Kraut	*olus*
Kraut, frisches	*olus recens*
Kraut, grünes	*olus viride*
Kürbis	*cucurbida, cucurbita*
Kürbis- oder Gurkengemüse	*cucuci(a)*
Lauch, Porree	*porrum/porrus, porum/porus*
Linse	*lens*
Rettich	*radix*
Rübe	*raba, rapa, rapula*
Spinat	*espinargi(us), spinargi(us), spinaci(us), spinarci(us)*
Zwiebel	*cepa/cepum, sepa/sepum, seppa/seppum*

Obst

Apfel	*pomum*
Birne	*pirum*
Brombeere	*morum*
Edelkastanie, Maroni	*castanea*

Erdbeere	*fragola*
Feige	*ficus*
Feige, getrocknet	*ficus sicchus, reisten ficus*
Granatapfel	*malus granatus, marbranappel*
Haselnuss	*avellana*
Kirsche	*cerasa/cerasum, serasa/serasum*
Mandeln	*amendola, amindola, amygdala, amigdala, amicdala, mandel*
Melone	*melonis, milonis*
Obst	*fructus*
Orange	*aranca, arangia, aranga, malus aranga*
Pfirsich	*persicum*
Rosine	*uva passa, racemus sequus, racemus cecqus*
Traube	*racemus, rassemus, uva*
Walnuss	*nucella, nux*
Weichsel, Sauerkirsche	*agriota*
Zitrone	*citron*
Zitrusfrucht	*citrangelus, sitrangulus*
Zwetschke, Pflaume	*prunus*

Kräuter und Gewürze

Anis	*anisium*
Basilikum	*basilica*
Fenchel	*feniculum*
Gewürz	*species*
Gewürznelke	*garofarum*
Ingwer	*cinciber, gingiber, zinziber, zinzeber, zymzibine*
Kamillenblüte	*flos de camamila*
Kassie	*cassia purgata*
Kräuter	*erbae, herbae*
Kümmel	*cyminum*
Minze	*menta*
Mohn	*magen*
Petersilie	*petrocillum, petrosilum, petrosillum*
Pfeffer	*piper*
Safran	*crocus, cocrus, grocus, saffran, saffranus, zaffrana*
Salbei	*salvia*
Salz	*sal*
Senf	*cinapi, mostarda, mustarda, sinapi, synape, synapi, senf*
Senfkorn (?), reiner Senf	*merum synape*
Zimt	*cannela, cynamonum*

Milchprodukte, Eier, Fette, Öle

Butterschmalz	*butirum*
Ei	*ovum*
Käse	*caseus*
Käse, bestimmte Sorte	*caseus canallus*
Käse, frischer	*caseus recens*
Kamillenöl	*oleum camamillae*
Lampenöl	*oleum luminis*
Leinöl	*oleum lini*
Milch	*lac*
Mohnöl	*oleum papaveris*
Öl	*oleum*
Olivenöl	*oleum olivae*
Rosenöl	*oleum rosaceum, oleum rosaticum*
Schmalz, mindere Qualität	*arvina*
Schmalz, Schweineschmalz	*sagimen*
Talg	*sepum*

Spezereien, sonstige Nahrungsmittel

Austernpilz, Austerseitling	*pennella*
Dinkel	*spelta*
Essig	*acetum, agresta*
Frosch	*rana*
Gerste	*ordeum*
Honig	*mel*
Reis	*risus, rissus, granum risus, reis, reiz*
Rosenwasser	*aqua roseaceo, aqua roseata*
Rübensamen	*ruebsam, semen rapularum*
Weizenstärke	*amidum*
Zucker	*suquerum, zucarum, zukarum, zukarium*
Zucker, mit Rosenwasser oder Rosenöl	*zucare roseaceo*
Zuckerwasser	*aqua dulcis*

Fertige Speisen, zubereitete Nahrungsmittel

Braten	*assatura*
Brot, kuchen- oder pinzenartig	*laganum*
Brotsorte	*panis recens, pinhata*
Fisch, gebraten	*assus piscis, brotfisch*
Fleisch, gebraten	*carnes que fuerunt toste*
Gebäck	*buccella panis*
Gebäck, pikant	*pistardum salsum*
Gebäck, süß	*artoca, pistata*

Gebäck, süß, ev. Brandteigkrapfen	*nebulo*
Getreidebrei	*puls*
Pastete (aus Fleisch)	*artocrea*
Püree	*pureya*
Sauce	*salsa*
Schweinefleisch, gekocht (?)	*pruefleisch*
Schweinsbraten	*assatura porcina, sweineinpraten*
Speck	*lardum, lardo*
Sulzhecht	*sulzhecht*
Suppe, flüssige Speise	*iussellum*
Würstchen	*toma*
Wurst	*salsucium*

Geschirr, Küchenzubehör, Räume, Maßeinheiten

Abendmahlzeit	*cena*
Abtküche	*coquina abbatis*
Bäckeramt, Pfisterei	*pistrinum*
Beil	*securis*
Elle	*ullna*
Fahne	*vexillum*
Fischteich	*reservatorium piscium*
Fleischhauermesser	*cultricus carnife(cis)*
Hälfte	*dimidium*
Hauptmahlzeit	*prandium*
Konventküche	*coquina conventus*
Krautgarten	*ortus olerum*
Krauthaus	*domus olerum, krawthaus*
Krautpfanne	*patella olerum*
Krug, Mengenangabe	*urna*
Krug (für Wein)	*vas*
Küchentisch	*mensa coquinalis*
Kufe, Hohlmaß	*cuppa*
Kumet	*colopendium*
Leinentuch	*pannus lineus*
Löffel	*coclear*
Löffel aus Eisen	*coclear ferrum*
Messer	*cultrum*
Metzen	*massa*
Obst-/Baumgarten	*pomarium*
Pfanne	*patella*
Pfund	*libra, talentum*
Scheffel	*scaffius*
Schüssel	*scutella*
Schüssel, groß	*scutella magna*
Schüssel, gelb, neu	*scutella nova gilva*

Schüssel, klein	*scutella parva, capisteria*
Sieb	*cribrum*
Stück	*frustum*
Tonne	*tunna*
Topf	*reyndlein*
Topf, groß	*olla magna*
Topf, klein	*olla parva*
Trinkbecher	*picarium*
Viertel	*quartus, carton(um), cartus*
Vortragekreuz	*crux*
Wagen	*currus*
Zentner	*centenarium, centinarium*

Personen und Tätigkeiten

Abtkoch	*cocus abbatis*
Eiertragen	*portare ova*
Einlegen (Kraut)	*legen*
Fleischhauer	*carnifex, cesor*
Fuhrmann	*auriga*
Gesindekoch	*cocus familie*
Holzträger für das Krautsieden	*lignarius ad olera*
Knecht	*famulus, servus*
Koch	*choch*
Konventkoch	*cocus conventus*
(Kraut) abschlagen	*abslahen*
Krauternten	*olus colligendum*
Krautschneiden	*seccare olera*
Krautsieden	*chrawtsiden, krawtsieden*
Krautsieder	*chrawtsieder*
Küchenknecht	*servus coquine, kuchenknecht*
Küchenmeister	*chuchenmaister, magister coquine*
Rübenernten	*rapula extrahenda, abzesneiden*
Schmied	*faber*
Schneeschaufler	*nevarius, newarius*
Sieden	*syden*
Unterkoch	*subcocus*
Wächter	*vigil*

Abkürzungen

ASPS	Stiftsarchiv St. Peter, Salzburg
ASV	Archivio Segreto Vaticano
Cam. Ap.	Camera Apostolica
Coll.	Collectoriae
Intr. et Ex.	Introitus et Exitus
Reg. Aven.	Registra Avenionensia
BBKL	*Biographisch-Bibliographisches Kirchenlexikon,* hg. von Friedrich-Wilhelm Bautz–Traugott Bautz (Herzberg 1990ff.)
CCM	Corpus consuetudinum monasticarum, hg. von Kassius Hallinger (Siegburg 1963ff.)
CSEL	Corpus Scriptorum Ecclesiasticorum Latinorum
FRA	Fontes rerum Austriacarum
JbVGStW	*Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien*
LMA	*Lexikon des Mittelalters* (München 1980–1999)
LThK	*Lexikon für Theologie und Kirche,* hg. von Walter Kasper (Freiburg ^{3}1993–2001)
Mansi	Johannes Dominicus Mansi, Sacrorum conciliorum nova et amplissima collectio. Florenz–Venedig 1757–1798 (Nachdr. Graz 1960–1961).
MGH SS	Monumenta Germaniae Historica, Scriptores
rer. Mer.	rerum Merovingicarum
ÖAW	Österreichische Akademie der Wissenschaften
MIÖG	*Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung*
MStLA	*Mitteilungen des Steiermärkischen Landesarchivs*
ÖNB	Österreichische Nationalbibliothek
CVP	Codex Vindobonensis Palatinus
phil.-hist. Kl.	philosophisch-historische Klasse
PL	Patrologia Latina, 221 Bde., hg. von Jacques-Paul Migne (Paris 1844–1865)
QFIAB	*Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken*
SB	Sitzungsberichte
StAKl	Stiftsarchiv Klosterneuburg
UBLOE	Urkundenbuch des Landes ob der Enns
UH	*Unsere Heimat*
WStLA	Wiener Stadt- und Landesarchiv

Quellen und Literatur

Ungedruckte Quellen

Archivio Segreto Vaticano:
Cam. Ap., Coll. 58, fol. 1–152: Ausgaben des Stiftes S. Pietro ad Aram, Neapel, 1338–1340
Cam. Ap., Coll. 59: Ausgaben des Klosters S. Sophia, Benevent, 1340–1341
Cam. Ap., Coll. 167: Ausgaben des Klosters S. Sophia, Benevent, 1341–1342
Cam. Ap., Coll. 448, fol. 1–25 und 91–145: Ausgaben der päpstlichen Küche 1316–1317 und 1321
Cam. Ap., Coll. 449, fol. 1–52: Ausgaben der päpstlichen Küche 1337
Cam. Ap., Intr. et Ex. 25: Ausgaben des Stiftes S. Pietro ad Aram, Neapel, 1319–1321
Cam. Ap., Intr. et Ex. 152, fol. 1–68 und 76–109: Ausgaben des Stiftes S. Pietro ad Aram, Neapel, 1336–1339
Cam. Ap., Intr. et Ex. 186a: Ausgaben des Stiftes S. Pietro ad Aram, Neapel, 1341–1343
Reg. Aven. 166, fol. 104–119: Ausgaben des Klosters Saint-Benoît-et-Saint-Germain, 1368

Stiftsarchiv Klosterneuburg:
Hs 3: Chartularium Archivi III
Rb 1/1, fol. 60–67: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1374
Rb 1/1a: Rechnungsbuch des Propstes und des Küchenamtes, 1371–1372
Rb 1/7: Propstrechnungen, 1420–1422, 1474–1482, und Weinverkauf, 1465–1466, 1468–1475
Rb 6/1a: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1324–1337
Rb 6/1b: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1340–1345
Rb 6/2: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1491–1493 und 1509–1510
Rb 6/3, fol. 87^{r}–329^{r}: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1338–1341
Rb 6/5: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1462–1475
Rb 6/6: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1476–1479
Rb 6/10: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1529–1530, 1545–1546 und 1592
Rb 7/1: Weingartenrechnungen, 1321, 1331, 1343, 1371–1373, 1377, 1385, 1424, 1429–1431, 1437, 1441–1449, 1464, 1466–1467
Rb 7/2: Weingartenrechnungen, 1343, 1371–1373, 1377–1378, 1383–1384, 1386, 1394, 1398, 1465–1471, 1478, 1488–1489
Urk. 1306 VII 13, Urk. 1326 IX 15, Urk. 1345 III 6

Stiftsarchiv St. Peter, Salzburg:
Hs A 653: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1365–1527
Hs A 654: Rechnungsbuch des Küchenamtes, 1439–1450

Stiftsbibliothek St. Florian:
Cod. XI, 100.

Österreichische Nationalbibliothek:
CVP 2287, Bartholomäus Anglicus, De proprietatibus rerum.

Wiener Stadt- und Landesarchiv:
H.A.-Urk. 5825

Gedruckte Quellen

The Account-Book of Beaulieu Abbey, hg. von Stanley Frederick Hockey (Camden Fourth Series 16, London 1975).

Acta Pataviensia Austriaca. Vatikanische Akten zur Geschichte des Bistums Passau und der Herzöge von Österreich (1342–1378). Bd. 2: Innozenz VI. (1352–1262), hg. von Josef Lenzenweger (Publikationen des Historischen Instituts beim Österreichischen Kulturinstitut in Rom 2/4, Wien 1992).

Anonymus, De adventu Petri Damiani, Ostiensis Episcopi, ad Cluniacensem ecclesiam: et qualiter B. Hugo indiscretae ejus reprehensioni congruo et sufficienti satisfecerit response, in: PL 145 857–860.

Antibernardus, in: André Wilmart, Une riposte de l'ancien monachisme au manifeste de Saint Bernard. *Revue Bénédictine* 46 (1934) 246–344: 309–344.

Bernhard von Clairvaux. Sämtliche Werke lateinisch/deutsch, 10 Bde., hg. von Gerhard B. Winkler (Innsbruck 1990–1999).

Bernhard von Clairvaux, Apologia ad Guillelmum Abbatem, in: Ebd. 2 (Innsbruck 1992) 137–204.

Bernhard von Clairvaux, Epistola 1, in: Ebd. 242–263.

S. Bernardi Opera, 8 Bde., hg. von Jean Leclercq–Henri Rochais (Rom 1957–1977).

Magnum bullarium Romanum, a beato Leone Magno usque ad S.D.N. Benedictum XIII., Bd. I: Ab Leone Magno ad Paulum IV., hg. von Laertius Cherubini (Luxemburg 1727).

Daz buoch von guoter spîse. Aus der Würzburger Handschrift neu herausgegeben von Hans Hajek (Texte des späten Mittelalters 9, Berlin 1958).

Das Buoch von guoter spîse. Kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert. Faksimile-Edition, hg. von Trude Ehlert (Donauwörth 1994).

Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius regula sumptae, secundum quod in sacris locis, scilicet specu et monasterio Sublacensi practicantur, ed. Joachim F. Angerer (CCM 11/1, Siegburg 1985).

Catalogus abbatum Saganensium, hg. von Gustav Adolf Stenzel, in: Scriptores rerum Silesiacarum 1 (Breslau 1835) 173–248.

Chronica monasterii Casinensis / Die Chronik von Montecassino, hg. von Hartmut Hoffmann (MGH SS 34, Hannover 1980).

Kleine Klosterneuburger Chronik, in: Deutsche Chroniken, hg. von Hermann Maschek (Deutsche Literatur. Sammlung literarischer Kunst- und Kulturdenkmäler in Entwicklungsreihen, Reihe [4]. Realistik des Spätmittelalters 5, Leipzig 1936) 286–316, 335–339.

Codex chronologico-diplomaticus episcopatus Ratisbonensis, hg. von Thomas Ried, 2 Bde. (Regensburg 1816).

Conciliorum oecumenicorum decreta, ed. Giuseppe Alberigo et al. (Bologna ^{3}1973).

Constitutiones Concilii quarti Lateranensis una cum Commentariis glossatorum, hg. von Antonio García y García (Monumenta Iuris Canonici A/2, Città del Vaticano 1981).

S. Willhelmi constitutiones Hirsaugienses seu Gengenbacenses, in: PL 150 923–1146.

Constitutiones ordinis eremitarum sancti Augustini, hg. von Ignacio Arámburu Cendoya (Valladolid 1966).

Consuetudines castellenses, hg. von Peter Maier (CCM 14/1, Siegburg 1996).

Antiquiores consuetudines Cluniacensis monasterii collectore Udalrico monacho benedictino, in: PL 149 635–778.

Consuetudines Corbeienses, hg. von Josef Semmler, in: CCM 1 (Rom–Siegburg 1963) 357–420.

Die Consuetudines des Augustiner-Chorherrenstiftes Marbach im Elsass, hg. von Josef Siegwart (Spicilegium Friburgense 10, Fribourg 1965).

Consuetudo Camaldulensis. Rodulphi Constitutiones. Liber Eremitice Regule, hg. von Pierluigi Licciardello (Edizione nazionale dei testi mediolatini 8, Serie 2, 4, Firenze 2004).

Dialogus inter Cluniacensem monachum et Cisterciensem de diversis utriusque ordinis observantiis, in: Thesaurus novus anecdotorum, hg. von Edmund Martène–Ursin Durand, Bd. 5 (Paris 1717) 1569–1654.

Expositio Regulae ab Hildemaro tradita et nunc primum typis mandata (Vita et Regula SS. P. Benedicti una cum expositione Regulae Hildemaro tradita 3, hg. von Rupert Mittermüller (Regensburg 1880).

Das Formelbuch des Bischofs Salomo III. von Konstanz aus dem 9. Jahrhundert, hg. von Ernst Dümmler (Leipzig 1857, Nachdr. Osnabrück 1964).

Gregor von Tours, In gloria confessorum, hg. von Bruno Krusch, in: MGH SS rer. Mer. I/2 (Hannover ^{2}1969) 1–403.

Guidonis disciplina Farfensis, hg. von Bruno Albers, in: Consuetudines Monasticae 1 (Stuttgart–Wien 1900) 1–206.

S. Eusebii Hieronymi Adversus Jovinianum, in: PL 23 221–354.

Beati Rabani Mauri Commentariorum in Genesim libri quatuor, in: PL 107 439–670.

Rabani Mauri De institutione clericorum, hg. von Alois Knöpfler (Veröffentlichungen aus dem kirchenhistorischen Seminar München 5, München 1900).

Detlev Zimpel, Hrabanus Maurus, De institutione clericorum libri tres. Studien und Edition (Freiburger Beiträge zur mittelalterlichen Geschichte 7, Freiburg 1996).

Hugo von Trimberg, Der Renner, 2 Bde., hg. von Gustav Ehrismann (Tübingen 1908–1909).

Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive originum libri XX, 2 Bde., hg. von Wallace Martin Lindsay (Scriptorum classicorum Bibliotheca Oxoniensis, Oxford 1911).

Johannes von Lodi, Vita B. Petri Damiani ... per Joannem monachum, in: PL 144 113–146.

Johannes von Salerno, Vita Sancti Odonis ... scripto a Joanne monacho, in: PL 133 45–86.

Des Abtes Johannes Trithemius Chronik des Klosters Sponheim: 1024–1509, hg. von Carl Velten (Bad Kreuznach 1969).

Jordani de Saxonia liber vitasfratum, hg. von Rudolf Arbesmann–Winfried Hümpfner (New York 1943)

Sigismund Meisterlin, Augustanum Chronicon Ecclesiasticum, in: Rerum Germanicarum veteres iam primum publicati scriptores 6, hg. von Johannes Pistorius–Burkhard Gotthelf Struve (Regensburg ^{3}1726) 655–684.

Odilonis Cluniacensis abbatis vita beati Maioli abbatis, in: Bibliotheca Cluniacensis, hg. von Martin Marrier–André Duchesne (Paris 1614, Nachdr. Bruxelles–Paris 1915) 279–290.

Ordo Cluniacensis per Bernardum saec. XI scriptorem, in: Marquard Herrgott, Vetus disciplina monastica (Paris 1726) 133–364.

Pauli Warnefridi diaconi Casinensis in sanctam regulam commentarium (Monte Cassino 1880).

Petrus Damiani, Briefe 151–180, hg. von Kurt Reindel (MGH Die Briefe der deutschen Kaiserzeit 4/4, München 1993).

S. Petri Damiani S. R. E. cardinalis opuscula varia, in: PL 145 20–858.

Petri Diaconi explanatio regulae sanctissimi patris Benedicti, in: Bibliotheca Cassinensis 5/1 (Monte Cassino 1894) 82–165.

Petri de Honestis clerici Ravennatis regula clericorum, in: PL 163 691–748.

Bernhard Pez, Bibliotheca Ascetica Antiquo-Nova 8 (Regensburg 1725).
Ein Rechnungsbuch Herzog Albrechts III. von Österreich. Edition und Textanalyse, hg. von Christian Lackner (Studien und Forschungen aus dem Niederösterreichischen Institut für Landeskunde 23, Wien 1996).
Die ältesten Rechnungsbücher des Klosters Scheyern 1339–1363, hg. von Michael Toch unter Mitarbeit von Vlatka Cicmic (Quellen und Erörterungen zur bayerischen Geschichte N. F. 36/3, München 2000).
Die älteren Tiroler Rechnungsbücher (IC 277, MC 8), Analyse und Edition, hg. von Christoph Haidacher (Tiroler Geschichtsquellen 33, Innsbruck 1993).
Regesta Habsburgica 3, hg. von Lothar Gross (Publikationen des Österreichischen Instituts für Geschichtsforschung [1/]3, Innsbruck 1924).
Regula et Constitutiones Canonicorum regularium Sti. Augustini Congregationis Austriacae necnon Ordo Domesticus Canoniae Claustroneoburgensis iussu Gebhardi Koberger Abbatis generalis editae, hg. von der Österreichischen Chorherrenkongregation (Wien 1961).
Die Benediktusregel (lateinisch/deutsch), hg. im Auftrag der Salzburger Äbtekonferenz (Beuron ^{3}2001).
Benedicti Regula, hg. von Rudolf Hanslik (CSEL 75, Wien ^{2}1977).
Regula Sancti Benedicti abb. Anianensis sive collectio capitularis, hg. von Josef Semmler, in: CCM 1 (Rom–Siegburg 1963) 501–536.
Wolfgang Schmeltzl, Ein Lobspruch der hochlöblichen weitberümbten Khünigklichen Stat Wienn in Osterreich: wölche wider den Tyrannen vnd Erbfeindt Christi nit die wenigist, sondern die höchst Hauptbefestigung der Christenhait ist, Rö. Khü. May. etc. vnserm aller genedigisten Herrn zu Ehren beschriben, durch Wolfganng Schmältzl, Schulmaister zun Schotten, und Burger daselbst im 1548 Jar (Faksimile, Wien ^{2}[1990]).
Seifried Helbling, hg. von Joseph Seemüller (Halle a. S. 1886, Nachdr. Hildesheim 1987).
Smaragdi abbatis commentaria in regulam S. Benedicti, in: PL 102 689–932.
Statuta Capitulorum Generalium Ordinis Cisterciensis ab anno 1116 ad annum 1786, hg. von Joseph Marie Canivez, 8 Bde. (Bibliothèque de la Revue d'Histoire Ecclésiastique 9–14B, Louvain 1933–1941).
Actuum praeliminarium Synodi primae Aquisgranensis commentationes sive Statuta Murbacensia, hg. von Josef Semmler, in: CCM 1 (Rom–Siegburg 1963) 437–450.
Die Urbare der Abtei Werden a. d. Ruhr, hg. von Rudolf Kötzschke (Rheinische Urbare 2, Bonn 1906).
Urkundenbuch des Landes ob der Enns, 11 Bde. (Wien–Linz 1852–1983).
Urkundenbuch des Stiftes Klosterneuburg bis zum Ende des 14. Jahrhunderts, Bd. 1, hg. von Hartmann Zeibig (FRA II/10, Wien 1857).
Usus antiquiores ordinis Cisterciensis, in: PL 166 1385–1502.
Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent, hg. von Jérôme Pichon–George Vicaire–Paul Aebischer (Paris 1902, Nachdr. Lille 1991).
The Viandier of Taillevent. An edition of all extant manuscripts, hg. von Terence Scully (Ottawa 1988).
Wandalbert von Prüm, De duodecim mensium nominibus, signis aerisque qualitatibus, in: PL 121 625–632.
Niederoesterreichische Weisthümer. Teil 1: Das Viertel unter dem Wiener Walde, hg. von Gustav Winter (Oesterreichische Weisthümer 7, Wien 1886).
Wilhelm Wittwer, Catalogus abbatum monasterii SS. Udalrici et Afrae Augustensis, hg. von Anton Steichele (Archiv für Geschichte des Bistums Augsburg 3, Augsburg 1860).

Literatur

David Abulafia, A Mediterranean Emporium. The Catalan Kingdom of Majorca (Cambridge 1994).

Doris Aichholzer, Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff. Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek, in: Mahl und Repräsentation 143–156.

Doris Aichholzer, „Wildu machen ayn guet essen ...". Drei mittelalterliche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie 35, Bern u. a. 1999).

Gerd Althoff, Spielregeln der Politik im Mittelalter. Kommunikation in Frieden und Fehde (Darmstadt 1997).

Bruno Andreolli, Il ruolo dell'orticoltura e della frutticultura nelle campagne dell'alto medioevo, in: L'ambiente vegetale nell'alto medioevo (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo 37, Spoleto 1990) 175–211.

Joachim Angerer, Die Bräuche der Abtei Tegernsee unter Abt Kaspar Ayndorffer (1426–1461), verbunden mit einer textkritischen Edition der Consuetudines Tegernseenses (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige, Ergbd. 18, Ottobeuren 1968).

Joachim Angerer, Zur Problematik der Begriffe: Regula – Consuetudo – Observanz und Orden. *Studien und Mitteilungen des Benediktinerordens und seiner Zweige* 88 (1977) 312–324.

Franz-Josef Arlinghaus, Die Bedeutung des Mediums „Schrift" für die unterschiedliche Entwicklung deutscher und italienischer Rechnungsbücher, in: Vom Nutzen des Schreibens. Soziales Gedächtnis, Herrschaft und Besitz, hg. von Walter Pohl–Paul Herold (Forschungen zur Geschichte des Mittelalters 5 = Denkschriften der ÖAW, phil.-hist. Kl., 306, Wien 2002) 237–268.

Askese und Mönchtum in der alten Kirche, hg. von Karl Suso Frank (Wege der Forschung 409, Darmstadt 1975).

Norbert Backmund, Aus dem Windberger Pitanzenbuch. *Analecta Praemonstratensia* 54 (1978) 82–85.

Norbert Backmund, Spätmittelalterliche Reformbestrebungen im Prämonstratenserorden. *Analecta Praemonstratensia* 56 (1980) 194–204.

Camilla Badstübner-Kizik, Monastische Reform zwischen Ideal und Alltag. Zur Rolle von Topoi in der literarischen Auseinandersetzung zwischen Hirsauern und Zisterziensern. Das Beispiel der „Vita Paulinae Sigebotonis", in: Symbole des Alltags. Alltag der Symbole. Festschrift für Harry Kühnel zum 65. Geburtstag, hg. von Gertrud Blaschitz–Helmut Hundsbichler–Gerhard Jaritz–Elisabeth Vavra (Graz 1992) 171–190.

Jan Ballweg, Konziliare oder päpstliche Ordensreform. Benedikt XII. und die Reformdiskussion im frühen 14. Jahrhundert (Spätmittelalter und Reformation, N. R. 17, Tübingen 2001).

Edouard Baratier–Félix Reynaud, Histoire du commerce de Marseille, 2 Bde. (Paris 1951).

Friedrich-Wilhelm Bautz, Art. Hildemar. *BBKL* 2 (1990) 854.

Petrus Becker, Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter. Ansätze, Entwicklungen, Auswirkungen, in: Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 68 = Studien zur Germania Sacra 14, Göttingen 1980) 167–187.

Petrus Becker, Erstrebte und erreichte Ziele benediktinischer Reformen im Spätmittelalter, in: Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen, hg. von Kaspar Elm (Berliner Historische Studien 14 = Ordensstudien 6, Berlin 1989) 23–34.

Ursmer Berlière, L'ascèse bénédictine des origines à la fin du 12e siècle (Paris 1927).

Bernhard von Clairvaux. Rezeption und Wirkung im Mittelalter und in der Neuzeit. Vorträge gehalten anlässlich des 27. Wolfenbütteler Symposions vom 23. bis 27. Oktober 1990 in der Herzog-August-Bibliothek, hg. von Kaspar Elm (Wolfenbütteler Mittelalter-Studien 6, Wiesbaden 1994).

Klaus Bienen, Spätmittelalterliche Rechnungsbücher des Regensburger St. Katharinenspitals als Quelle der historischen Nahrungsforschung (ungedr. Magisterarbeit der Universität Regensburg 2000).

Anton Birlinger, Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. *Germania. Vierteljahresschrift für deutsche Alterthumskunde* 9 (1864) 192–206.

Korbinian Birnbacher, Die Erzbischöfe von Salzburg und das Mönchtum zur Zeit des Investiturstreites (1060–1164) (Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige, Ergbd. 41, St. Ottilien 2001).

Laetitia Boehm, Papst Benedikt XII. (1334–1342) als Förderer der Ordensstudien. Restaurator – Reformator – oder Deformator regularer Lebensform?, in: Secundum regulam vivere. Festschrift Norbert Backmund O.Praem., hg. von Gert Melville (Windberg 1978) 281–310.

Adriaan Hendrik Bredero, Bernhard von Clairvaux im Widerstreit der Historie (Institut für europäische Geschichte Mainz, Vorträge 44, Wiesbaden 1966).

Peter Brown, The Rise and Function of the Holy Man in Late Antiquity, in: ders., Society and the Holy in Late Antiqity (Berkeley 1982) 103–152.

Carlrichard Brühl, Fodrum, gistum, servitium regis. Studien zu den wirtschaftlichen Grundlagen des Königtums im Frankenreich und in den fränkischen Nachfolgestaaten Deutschland, Frankreich und Italien vom 6. bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts, 2 Bde. (Kölner historische Abhandlungen 14, Köln 1968).

Carlrichard Brühl, Zur Geschichte der procuratio canonica, vornehmlich im 11. und 12. Jahrhundert, in: Le istituzioni ecclesiastiche della „Societas Christiana" dei secoli XI–XII. Papato, cardinalato ed episcopato. Atti della 5ª settimana internazionale di studio. Mendola, 26–31 agosto 1971 (Miscellanea del Centro di studi medievali 7, Milano 1974) 419–431.

Karl Brunner, Herzogtümer und Marken. Vom Ungarnsturm bis ins 12. Jahrhundert (Österreichische Geschichte, 907–1156, Wien 1994).

Walter Brunner, Das Vormerk- und Rechnungsbuch Ottos III. von Liechtenstein-Murau (1327–1333). *MStLA* 22 (1972) 45–124.

Gérard Cholvy, Histoire de Montpellier (Univers de la France et des pays francophones: Histoire des villes, Toulouse ²2001).

Kenneth John Conant, Carolingian and Romanesque architecture, 800 to 1200 (The Pelican History of Art 13, Harmondsworth 1959).

Kenneth John Conant, Cluny. Les églises et la maison du chef d'ordre (The Medieval Academy of America 77, Cambridge, Mass. 1968).

Kenneth John Conant, Mediaeval Cluny. Renewed study of the monastery's buildings. *Revue bénédictine* 81 (1971) 60–66.

Alfio Cortonesi, Le spese „in victualibus" della Domus Helemosine Sancti Petri. *Archeologia Medievale* 8 (1981) 193–225.

Charles Dereine, Coutumiers et Ordinaires de Chanoines Réguliers. *Scriptorium* 5 (1951) 107–113.

François Desportes, Food Trades, in: Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, hg. von Jean-Louis Flandrin–Massimo Montanari (New York 1999) 275–286.

Guy de Valous, Le monachisme clunisien de origines au XV^e siècle. Vie interieure des monastères et organisation de l'ordre, 2 Bde. (Archives de la France monastique 39, Ligugé–Paris 1935).

Peter DINZELBACHER, Bernhard von Clairvaux. Leben und Werk des berühmten Zisterziensers (Darmstadt 1998).

Ingrid EHLERS-KISSELER, Die Entwicklung des Pitanz- und Pfründenwesens in den Stiften des Prämonstratenserordens. Eine Untersuchung der Fragestellung anhand der rheinischen und westfälischen Stifte, in: Studien zum Prämonstratenserorden, hg. von Irene CRUSIUS–Helmut FLACHENECKER (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 185 = Studien zur Germania Sacra 25, Göttingen 2003) 399–461.

Trude EHLERT, Das Buoch von guoter spise. Kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert. Beiheft zur Faksimile-Edition (Donauwörth 1994).

Trude EHLERT, Kochbuch des Mittelalters (Zürich ^{4}1995).

Kaspar ELM, Reform- und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen. Ein Überblick, in: Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen, hg. von DEMS. (Berliner Historische Studien 14 = Ordensstudien 6, Berlin 1989) 3–19.

Kaspar ELM, Verfall und Erneuerung des Ordenswesens im Spätmittelalter. Forschungen und Forschungsaufgaben, in: Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 68 = Studien zur Germania Sacra 14, Göttingen 1980) 188–238.

Erwin ETTLIN, Butterbriefe. Beiträge und Quellen zur Geschichte der Fastendispensen in der Schweizerischen Quart des Bistums Konstanz im Spätmittelalter (Frankfurt/Main 1977).

Franz Josef FELTEN, Benoît XII, Arnaud de Verdale et la réforme des chanoines, in: Le monde de chanoines. XI^{e}–XIV^{e} siècles, hg. von Marie-Humbert VICAIRE (Toulouse 1989) 309–339.

Franz Josef FELTEN, Die Ordensreformen Benedikts XII. unter institutionengeschichtlichem Aspekt, in: Institutionen und Geschichte. Theoretische Aspekte und mittelalterliche Befunde, hg. von Gert MELVILLE (Norm und Struktur 1, Köln–Weimar–Wien 1992) 369–435.

André-Jean FESTUGIÈRE, Les moines d'Orient, 4 Bde. (Paris 1961–1965).

Maximilian FISCHER, Merkwürdigere Schicksale des Stiftes und der Stadt Klosterneuburg aus Urkunden gezogen 2 (Wien 1815).

Jean-Louis FLANDRIN, Le goût et la nécessité. Sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^{e}–XVIII^{e} siècles). *Annales. Économies – Sociétés – Civilisations* 38 (1983) 369–401.

Jean-Louis FLANDRIN, From Dietetics to Gastronomy: The Liberation of the Gourmet, in: Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, hg. von DEMS.–Massimo MONTANARI (New York 1999) 418–434.

Jean-Louis FLANDRIN, Seasoning, Cooking, and Dietetics in the Late Middle Ages, in: Ebd. 313–327.

Jean-Louis FLANDRIN, L'ordre des mets (Paris 2002).

Jean-Louis FLANDRIN–Odile REDON, Les livres de cuisine italiens des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles. *Archeologia medievale* 8 (1981) 393–408.

Cosimo Damiano FONSECA, Il Card. Giovanni Gaderisi e la canonica di San Pietro „ad Aram" in Napoli (Pubblicazioni dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Contributi, Seria terza, scienze storiche 4, Milano 1962).

Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, hg. von Jean-Louis FLANDRIN–Massimo MONTANARI (New York 1999).

Barbara FRANK, Subiaco, ein Reformkonvent des späten Mittelalters. Zur Verfassung und Zusammensetzung der Sublacener Mönchsgemeinschaft in der Zeit von 1362 bis 1514. *QFIAB* 52 (1972) 526–656.

Barbara Frank, Das Erfurter Petriskloster im 15. Jahrhundert. Studien zur Geschichte der Klosterreform und der Bursfelder Union (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 34 = Studien zur Germania Sacra 11, Göttingen 1973).

Susanne Fritsch, Essen im Augustinerkloster in Wien (Spätmittelalter/Frühe Neuzeit) – Rekonstruktionsversuch der klösterlichen Ernährung mit Unterstützung schriftlicher Quellen und bioarchäologischer Funde. *Fundort Wien* 6 (2003) 188–197.

Susanne Fritsch, Die Küchenrechnungsbücher des Stiftes Klosterneuburg aus den Jahren 1324 bis 1336. Edition und Kommentar (ungedr. Staatsprüfungsarbeit am Institut für Österreichische Geschichtsforschung, Wien 1995).

Susanne Fritsch, Die Küchenrechnungsbücher des Stiftes Klosterneuburg aus den Jahren 1324 bis 1337. *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* N. F. 17 (1999) 173–202.

Susanne Fritsch, Das Refektorium im Jahreskreis. Drei Quellen zur Eßkultur des 14. Jahrhunderts, in: Mahl und Repräsentation 135–141.

Susanne Fritsch, Schriftliche Überlieferung als Zufall und Absicht – Zur Kontinuität in der Bestandsbildung österreichischer Ordensarchive, auf: http://www.inst.at/trans/16Nr/09_7/09_7inhalt16.htm.

Susanne Fritsch, Wallfahrtsort oder politischer Treffpunkt? Zur Bedeutung des Stiftes Klosterneuburg unter Propst Stephan von Sierndorf (1317–1335). *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* N. F. 16 (1997) 47–55.

Franz Fuchs, Unbekannte St. Emmeramer Baurechnungen des 14. Jahrhunderts, in: Beiträge zur Baugeschichte des Reichsstifts St. Emmeram und des fürstlichen Hauses in Regensburg, hg. von Max Piendl (Thurn und Taxis-Studien 15, Kallmünz 1986) 7–27.

Fundort Kloster. Archäologie in Österreich. Katalog zur Ausstellung im Stift Altenburg vom 1. Mai bis 1. November 2000 (Fundberichte aus Österreich, Materialhefte, Reihe A/8, Wien 2000).

Ambros Gasparitz, Das Kloster Rein in seinen Verwaltungsorganen zwischen 1350 und 1450. *Mitteilungen des historischen Vereins für Steiermark* 34 (1886) 103–144.

Margaret Gibson, The Eadwine Psalter (Publications of the Modern Humanities Research Association 14, London 1992).

Gudrun Gleba, Reformpraxis und materielle Kultur. Westfälische Frauenklöster im späten Mittelalter (Historische Studien 462, Husum 2000).

Bruno Griesser, Wirtschaftsordnungen des Abtes Stephan Lexinton für das Kloster Savigny (1230). *Cistercienser-Chronik* 58 (1951) 13–28.

Leopold Grill, Wirtschaftlicher und sozialer Aufschwung durch die Grangienstruktur der Zisterzienser von Rein, in: Stift Rein 1129–1979. 850 Jahre Kultur und Glaube. Festschrift zum Jubiläum, hg. von Paul Rappold, unter Mitarbeit von Karl Amon–Helmut Mezler-Andelberg–Norbert Müller–Ileane Schwarzkogler (Rein 1979) 135–155.

Albert Groiss, Spätmittelalterliche Lebensformen der Benediktiner von der Melker Observanz vor dem Hintergrund ihrer Bräuche. Ein darstellender Kommentar zum Caeremoniale Mellicense des Jahres 1460 (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinertums 46, Münster 1999).

Louise Guiraud, Le monastère Saint-Benoît et ses diverses transformations depuis son érection en cathédrale en 1536 (Montpellier 1891).

David Gutiérrez, Geschichte des Augustinerordens, 4 Bde. (Würzburg 1981–1985).

Kassius Hallinger, Consuetudo. Begriff, Formen, Forschungsgeschichte, Inhalt, in: Untersuchungen zu Kloster und Stift (Veröffentlichungen des Max-Planck-Instituts für Geschichte 68 = Studien zur Germania Sacra 14, Göttingen 1980) 140–166.

Handbuch der Kirchengeschichte, 7 Bde., hg. von Hubert Jedin (Freiburg i. Br. 1962–1979).

Uwe Hartmann, Süßwasserfische, hg. von Gunter Steinbach (Stuttgart ^{2}2003).

Barbara Harvey, Monastic Diet, XIIIth–XVIth Centuries: Problems and Perspectives, in: Alimentazione e nutrizione secc. XIII–XVIII. Atti della „Ventottesima Settimana di Studi", 22–27 aprile 1996, hg. von Simonetta Cavaciocchi (Istituto Internazionale di Storia Economica F. Datini, Prato. Serie 2: Atti delle settimane di studi e altri convegni 28, Firenze 1997) 611–641.

Barbara Harvey, The obedientiaries of Westminster Abbey and their financial records c. 1275 to 1540 (Westminster Abbey record series 3, Woodbridge 2002).

Anne-Marie Hayez, L'entourage d'Urbain V. *Annales de la société des Amis du Palais des Papes* 65/66 (1988–1989) 31–45.

Konrad Hecht, Der St. Galler Klosterplan (Sigmaringen 1983).

Hedwig Heger, Das Lebenszeugnis Walthers von der Vogelweide. Die Reiserechnungen des Passauer Bischofs Wolfger von Erla (Wien 1970).

Friedrich-Wilhelm Henning, Das vorindustrielle Deutschland 800 bis 1800, Bd. 1 (Paderborn u. a. ^{5}1994).

Friedrich Hermann–Adolf Hahnl, St. Peter, in: Die Benediktinischen Mönchs- und Nonnenklöster in Österreich und Südtirol, hg. von Ulrich Faust–Waltraud Krassnig (Germania Benedictina III/3, St. Ottilien 2002) 263–409.

Moritz Heyne, Fünf Bücher deutscher Hausaltertümer von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert, Bd. 2: Das deutsche Nahrungswesen (Leipzig 1901).

Constance B. Hieatt–Carole Lambert–Bruno Laurioux–Alix Prentki, Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires, in: Du manuscrit à la table, hg. von Carole Lambert (Montréal–Paris 1992) 315–362.

Jan Hirschbiegel, Gabentausch als soziales System? Einige theoretische Überlegungen, in: Ordnungsformen des Hofes, hg. von Ulf Christian Ewert–Stephan Selzer (Mitteilungen der Residenzen-Kommission Sonderh. 2, Kiel 1997) 44–55.

Richard C. Hoffmann–Christoph Sonnlechner, Vom Archivobjekt zum Umweltschutz. Maximilians Patent über das Fischereiwesen von 1506. *JbVGStW* 62 (2007) (im Druck).

Karl Holubar–Wolfgang Christian Huber, Von Rebstock und Riesenfaß. Ein Buch über Weinbau und Kellerwirtschaft in alter Zeit (Klosterneuburg 1994).

Florian Huber, Bibliographie zum karolingischen Klosterplan von St. Gallen, in: Studien zum St. Galler Klosterplan 2, hg. von Peter Ochsenbein–Karl Schmuki (Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte 52, St. Gallen 2002) 333–350.

Helmut Hundsbichler, Art. Fasten. *LMA* 4 (1989) 304–306.

Helmut Hundsbichler, Nahrung, in: Alltag im Spätmittelalter, hg. von Harry Kühnel (Graz–Wien–Köln 1996) 196–231.

Margit Irninger–Marlu Kühn, Obstvielfalt – von wilden und zahmen Früchten im Mittelalter und in früher Neuzeit. *Archäologie der Schweiz* 22/1 (1999) 49–56.

Werner Jacobsen, Der Klosterplan von St. Gallen und die karolingische Architektur. Entwicklung und Wandel von Form und Bedeutung im fränkischen Kirchenbau zwischen 751 und 840 (Berlin 1992).

Carsten Jahnke, „Das Silber des Nordens". Lübeck und der europäische Heringshandel im Mittelalter (Lübeck 2000).

Walter Janssen, Mittelalterliche Gartenkultur. Nahrung und Rekreation, in: Mensch und Umwelt im Mittelalter, hg. von Bernd Herrmann (Stuttgart 1986) 224–256.

Gerhard Jaritz, Aderlaß und Schröpfen im Chorfrauenstift Klosterneuburg (1445–1553). *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* N. F. 9 (1975) 67–108.

Gerhard Jaritz, Die Reiner Rechnungsbücher (1399–1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters, in: Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturforschung (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 1 = ÖAW, phil.-hist. Kl., SB 304/4, Wien 1976) 145–249 und 259–271.

Gerhard Jaritz, Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter. *Studien und Mitteilungen des Benediktinerordens und seiner Zweige* 93 (1982) 548–569.

Gerhard JARITZ, Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters (Wien–Köln 1989).

Marina KALTENEGGER–Martin KRENN, Küche und Kochen, in: Fundort Kloster. Archäologie in Österreich. Katalog zur Ausstellung im Stift Altenburg vom 1. Mai bis 1. November 2000 (Fundberichte aus Österreich, Materialhefte, Reihe A/8, Wien 2000) 247–248.

Ignaz Franz KEIBLINGER, Geschichte des Benedictiner-Stiftes Melk in Niederösterreich, seiner Besitzungen und Umgebungen 1 (Wien 1851).

Susanne KIEWISCH, Obstbau und Kellerei in lateinischen Fachprosaschriften des 14. und 15. Jahrhunderts (Würzburger medizinhistorische Forschungen 57, Würzburg 1995).

Ulrich KNAPP, Das Kloster Maulbronn. Geschichte und Baugeschichte (Stuttgart 1997).

Ulrich KÖPF, Apologia ad Guillelmum Abbatem. Einleitung, in: Bernhard von Clairvaux. Sämtliche Werke, lateinisch/deutsch, hg. von Gerhard B. WINKLER, 2 (Innsbruck 1992) 137–144.

Bruno KRINGS, Das Ordensrecht der Prämonstratenser vom späten 12. Jahrhundert bis zum Jahr 1227. Der Liber consuetudinum und die Dekrete des Generalkapitels. *Analecta Praemonstratensia* 69 (1993) 107–242.

Barbara KRUG-RICHTER, Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650 (Studien zur Geschichte des Alltags 11, Stuttgart 1994).

Die Kuenringer. Das Werden des Landes Niederösterreich. Niederösterreichische Landesausstellung, Stift Zwettl, 16. Mai–26. Oktober 1981 (Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums, N. F. 110, Wien 1981).

Karl KUNST–Alfred GALIK, Essen und Fasten in mittelalterlichen Klöstern aus archäozoologischer Sicht, in: Fundort Kloster. Archäologie in Österreich. Katalog zur Ausstellung im Stift Altenburg vom 1. Mai bis 1. November 2000 (Fundberichte aus Österreich, Materialhefte, Reihe A/8, Wien 2000) 249–258.

Die Kunstdenkmäler von Bayern 2. Die Kunstdenkmäler der Oberpfalz, Bd. 22: Stadt Regensburg 3, hg. von Felix MADER (München 1933).

Die Kunstdenkmäler des Landes Hessen. Der Rheingaukreis, hg. von Max HERCHENRÖDER–Wolfgang EINSINGBACH (München 1965).

Bruno LAURIOUX, Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut (Stuttgart–Zürich 1992).

Bruno LAURIOUX, Les Livres de cuisine médiévaux (Typologie des sources du Moyen Âge occidental 77, Turnhout 1997).

Bruno LAURIOUX, Kochbücher am Ende des Mittelalters, in: Mahl und Repräsentation 157–166.

Bruno LAURIOUX, Medieval Cooking, in: Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, hg. von Jean-Louis FLANDRIN–Massimo MONTANARI (New York 1999) 295–301.

Placide F. LEFÈVRE, Les statuts de Prémontré réformés sur les ordres de Gégoire IX et d'Innocent IV au XIII[e] siècle (Bibliothèque de la Revue d'Histoire Ecclésiastique 23, Löwen 1946).

Jacques LE GOFF, Il deserto-foresta nell'Occidente medievale, in: DERS., Il meraviglioso e il quotidiano nell'Occidente medievale (Roma–Bari 1983) 25–44.

Manfred LEHNER, Die Klosterküche von Neuberg. Archäologische Forschungen im ehemaligen Zisterzienserstift. *Archäologie Österreichs. Mitteilungen der Österreichischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte* 10/1 (1999) 29–30.

Josef LEINWEBER, Zur spätmittelalterlichen Klosterreform in Fulda – Eine Fuldaer Reformgruppe?, in: Consuetudines Monasticae. Eine Festgabe für Kassius HALLINGER aus Anlass seines 70. Geburtstages, hg. von Joachim F. ANGERER–Josef LENZENWEGER (Studia Anselmiana 85, Rom 1982) 303–332.

Dominikus Lindner, Die allgemeinen Fastendispensen in den jeweils bayerischen Gebieten seit dem Ausgang des Mittelalters. Ein Beitrag zur Geschichte des kirchlichen Dispensationswesens und Dispensationsrechtes (Münchner Studien zur historischen Theologie 13, München 1835).

Alphons Lhotsky, Geschichte Österreichs seit der Mitte des 13. Jahrhunderts (1281–1358) (Veröffentlichungen der Kommission für Geschichte Österreichs 1, Wien 1967).

Rudolf Erich Lösch, Die ältesten Münchner Stadtkammerrechnungen 1318–1324 (Phil. Diss. München 1965).

Christian Lohmer, Gemüsesuppe und Rhetorik, in: Mahl und Repräsentation 11–22.

Christian Lohmer, Heremi Conversatio. Studien zu den monastischen Vorschriften des Petrus Damiani (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinertums 39, Münster 1991).

Graham A. Loud, A Lombard Abbey in a Norman World. St Sophia, Benevento, 1050–1200, in: ders., Montecassino and Benevento in the Middle Ages. Essays in South Italian Church History (Variorum Collected Studies Series 673, Aldershot 2000) 273–306.

Graham A. Loud, The Medieval Records of the Monastery of St Sophia, Benevento, in: Ebd. 364–373.

Bernhard Lübbers, Die ältesten Rechnungen des Klosters Aldersbach 1291–1373/1409 (Phil. Diss., Würzburg 2006).

Hubertus Lutterbach, Der Fleischverzicht im Christentum. Ein Mittel zur Therapie der Leidenschaften und zur Aktualisierung des paradiesischen Urzustandes. *Saeculum* 50 (1999) 177–209.

Michele Maccarrone, Riforma e sviluppo della vita religiosa con Innocenzo III. *Rivista di Storia della Chiesa in Italia* 16 (1962) 29–72.

Franz Machilek, Ludolf von Sagan und seine Stellung in der Auseinandersetzung um Konziliarismus und Hussitismus (Wissenschaftliche Materialien und Beiträge zur Geschichte und Landeskunde der böhmischen Länder 8, München 1967).

Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, hg. von Lothar Kolmer–Christian Rohr (Paderborn u. a.^{2}2002).

Peter Maier, Die Epoche der General- und Provinzialkapitel, in: Die Reformverbände und Kongregationen der Benediktiner im deutschen Sprachraum, hg. von Ulrich Faust–Franz Quarthal (Germania Benedictina 1, St. Ottilien 1999) 195–224.

Werner Marschall, Schlesier auf dem Konzil von Konstanz (1414–1418), in: Festschrift für Bernhard Stasiewski. Beiträge zur ostdeutschen und osteuropäischen Kirchengeschichte, hg. von Gabriel Adriányi–Joseph Gottschalk (Köln–Wien 1975) 34–64.

Gert Melville, Regeln – Consuetudines-Texte – Statuten. Positionen für eine Typologie des normativen Schrifttums religiöser Gemeinschaften im Mittelalter, in: Regulae – Consuetudines – Statuta. Studi sulle fonti normative degli ordini religiosi nei secoli centrali del Medioevo. Atti del I e II Seminario internazionale di studio del Centro italo-tedesco di storia comparata degli ordini religiosi, Bari–Noci–Lecce, 26–27 ottobre 2002, Castiglione delle Stiviere, 23–24 maggio 2003, hg. von Cristina Andenna–Gert Melville (Vita regularis. Ordnungen und Deutungen religösen Lebens im Mittelalter 25, Münster 2005) 5–38.

Mark Mersiowsky, Die Anfänge territorialer Rechnungslegung im deutschen Nordwesten. Spätmittelalterliche Rechnungen, Verwaltungspraxis, Hof und Territorium (Residenzenforschung 9, Stuttgart 2000).

Klaus Militzer, Das Markgröninger Heilig-Geist-Spital im Mittelalter. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte des 15. Jahrhunderts (Vorträge und Forschungen, Sonderbd. 19, Sigmaringen 1975).

Rupert Mittermüller, Der Regel-Commentar des Paul Diakonus (Warnefried), des Hildemar und des Abtes Basilius. *Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige* 9 (1888) 394–398.

Raphael Molitor, Aus der Rechtsgeschichte benediktinischer Verbände. Untersuchungen und Skizzen: Verbände von Kloster zu Kloster (Münster 1928).

Massimo Montanari, L'alimentazione contadina nell'alto medioevo (Nuovo Medioevo 11, Napoli 1979).

Massimo Montanari, Alimentazione e cultura nel Medioevo (Bari ^{6}1999).

Massimo Montanari, Die Dreiständeordnung des Mittelalters im Spiegel der Ernährung, in: Mahl und Repräsentation 53–62.

Massimo Montanari, Der Hunger und der Überfluß (München 1993).

Massimo Montanari, Peasants, Warriors, Priests. Images of Society and Styles of Diet, in: Food. A Culinary History from Antiquity to the Present, hg. von Jean-Louis Flandrin–Massimo Montanari (New York 1999) 178–188.

Massimo Montanari, Vegetazione e alimentazione, in: L'ambiente vegetale nell'alto medioevo (Settimane di studio del Centro italiano di studi sull'alto medioevo 37/1, Spoleto 1990) 281–322.

Léo Moulin, Augenlust und Tafelfreuden. Essen und Trinken in Europa – eine Kulturgeschichte (München 2002).

Léo Moulin, La vie quotidienne des religieux au moyen âge. X^{e}–XV^{e} siècle (Paris 1978).

Karl August Muffat, Historische Notizen aus dem Rechnungsbuche des Klosters Aldersbach. *Quellen und Erörterungen zur bayerischen und deutschen Geschichte* 1 (1856) 442–474.

Napoli Sacra. Guida alle chiese della città. Itinerario 9: Annunziata, San Pietro ad Aram, Egiziaca a Forcella, Carmine Maggiore, Sant'Eligio, San Pietro Martire (Napoli 1994).

Meta Niederkorn-Bruck, Die Melker Reform im Spiegel der Visitationen. (MIÖG Ergbd. 30, Wien–München 1994).

Alois Niederstätter, Die Herrschaft Österreich. Fürst und Land im Spätmittelalter (Österreichische Geschichte, 1278–1411, Wien 2001).

Öffentliches Bauen in Mittelalter und früher Neuzeit. Abrechnungen als Quellen für die Finanz-, Wirtschafts- und Sozialgeschichte des Bauwesens, hg. von Ulf Dirlmeier–Rainer S. Elkar–Gerhard Fouquet (Sachüberlieferung und Geschichte. Siegener Abhandlungen zur Entwicklung der materiellen Kultur 9, St. Katharinen 1991).

Edmund Ohlendorf, Zur „cena in praesentia" des Könis von Aragon, in: Spanische Forschungen der Görresgesellschaft (Gesammelte Aufsätze zur Kulturgeschichte Spaniens 21, Münster 1963) 155–162.

Raymond Oursel, Klosterkunst und christlicher Geist, in: Die Kultur der Klöster, hg. von Réginald Grégoire–Léo Moulin–Raymond Oursel (Stuttgart–Zürich 1985) 9–192.

Richard Perger, Der Hohe Markt (Wiener Geschichtsbücher 3, Wien–Hamburg 1970).

Richard Perger, Klosterneuburg im Mittelalter, in: Klosterneuburg. Geschichte und Kultur 1: Die Stadt, hg. von Floridus Röhrig–Gustav Otruba–Michael Duscher (Klosterneuburg–Wien [1992]).

Hans Conrad Peyer, Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus (Schriften der MGH 31, Hannover 1987).

Othmar Pickl, Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte der Zisterze Rein bis zum Beginn der Neuzeit, in: Stift Rein 1129–1979. 850 Jahre Kultur und Glaube. Festschrift zum Jubiläum, hg. von Paul Rappold, unter Mitarbeit von Karl Amon–Helmut Mezler-Andelberg–Norbert Müller–Ileane Schwarzkogler (Rein 1979) 108–134.

Alfred Francis Pribram, Materialen zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich (Wien 1938).

Paolo Prodi–Peter Johanek, Strutture ecclesiastiche in Italia e in Germania prima della Riforma (Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento, Quaderno 16, Trento 1984).

Constance Proksch, Klosterreform und Geschichtsschreibung im Spätmittelalter (Kollektive Einstellungen und sozialer Wandel im Mittelalter, N. F. 2, Köln–Weimar–Wien 1994).

Alexander Reck, Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. MIÖG 109 (2001) 82–104.

Ferdinand Reisinger–Katharina Brandes, St. Florian, in: Die bestehenden Stifte der Augustiner-Chorherren in Österreich, Südtirol und Polen, hg. von Floridus Röhrig (Österreichisches Chorherrenbuch. Die Klöster der Augustiner-Chorherren in der ehemaligen Österreichisch-Ungarischen Monarchie 2, Klosterneuburg 1997) 337–384.

Yves Renouard, Bordeaux sous les rois d'Angleterre (Histoire de Bordeaux 3, Bordeaux 1965).

Yves Renouard, Les voies de communication entre pays de la Méditerranée et pays de l'Atlantique au Moyen Age. Problèmes et hypothèses, in: ders., Etudes d'histoire médiévale (Bibliothèque générale de l'Ecole pratique des hautes études, Section 6, Paris 1968) 719–726.

Kathryn Louise Reyerson, Business, Banking and Finance in Medieval Montpellier (Studies and Texts, Pontifical Institute of Mediaeval Studies 75, Toronto 1985).

Wolfgang Ribbe, Die Wirtschaftstätigkeit der Zisterzienser im Mittelalter: Agrarwirtschaft, in: Die Zisterzienser. Ordensleben zwischen Ideal und Wirklichkeit, hg. von Kaspar Elm–Peter Joerissen–Hermann Josef Roth (Schriften des Rheinischen Museumsamtes 10, Köln 1980) 203–216.

Gerhard Rill, Die Pröpste des Stiftes Klosterneuburg von der Gründung bis zum Ende des 14. Jahrhunderts. *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* N. F. 1 (1961) 11–68.

Floridus Röhrig, Art. Chorherrenregel. *LMA* 2 (München 1983) 1094f.

Floridus Röhrig, Die materielle Kultur des Chorherrenstiftes Klosterneuburg unter besonderer Berücksichtigung der Aussage von Rechnungsbüchern, in: Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3 = ÖAW, phil.-hist. Kl., SB 367, Wien 1980) 217–224.

Floridus Röhrig, Das kunstgeschichtliche Material aus den Klosterneuburger Rechnungsbüchern des 14. und 15. Jahrhunderts. *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* N. F. 6 (1966) 137–178.

Hans Paul Rosenbeck, Die St. Emmeramer Abtswahlen von 1358 im Spiegel der Klosterrechnungen, in: Regensburg und Ostbayern. Max Piendl zum Gedächtnis, hg. von Franz Karg (Kallmünz 1991) 53–70.

Herbert Edward Salter, Chapters of the Augustinian Canons (Oxford Historical Society 74, Oxford 1922).

Roman Sandgruber, Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart (Österreichische Geschichte, Wien 1995).

Bernhard Schimmelpfennig, Das Papsttum und die Reform des Zisterzienserordens im späten Mittelalter, in: Reformbemühungen und Observanzbestrebungen im spätmittelalterlichen Ordenswesen, hg. von Kaspar Elm (Berliner Historische Studien 14 = Ordensstudien 6, Berlin 1989) 399–410.

Bernhard Schimmelpfennig, Zisterzienser, Papsttum und Episkopat im Mittelalter, in: Die Zisterzienser. Ordensleben zwischen Ideal und Wirklichkeit, hg. von Kaspar Elm–Peter Joerissen–Hermann Josef Roth (Schriften des Rheinischen Museumsamtes 10, Bonn 1980) 69–85.

Bernhard Schimmelpfennig, Zisterzienserideal und Kirchenreform. Benedikt XII. (1334–42) als Reformpapst. *Zisterzienser-Studien* 3 (1976) 11–43.

Stefan Schmid, 850 Jahre Pisendorf. Das Projekt der historischen Ausstellung sowie weitere Forschungen zur Geschichte der Grundherrschaft und Dorfentwicklung von Pisendorf (ungedruckte Diplomarbeit, Wien 2000).

Pius Schmieder, Zur Geschichte der Durchführung der Benedictina in Deutschland im 14. Jahrhundert. *Studien und Mitteilungen des Benediktinerordens und seiner Zweige* 4/2 (1883) 278–289; 5/2 (1884) 100–110.

Reinhard SCHNEIDER, Vom Klosterhaushalt zum Stadt- und Staatshaushalt (Monographien zur Geschichte des Mittelalters 38, Stuttgart 1994).

Klaus SCHREINER, Abt Johannes Trithemius (1462–1516) als Geschichtsschreiber des Klosters Hirsau. Überlieferungsgeschichtliche und quellenkritische Bemerkungen zu den „Annales Hirsaugenses". *Rheinische Vierteljahresblätter* 31 (1966/67) 72–138.

Klaus SCHREINER, Benediktinische Klosterreform als zeitgebundene Auslegung der Regel: geistige, religiöse und soziale Erneuerung in spätmittelalterlichen Klöstern Südwestdeutschlands im Zeichen der Kastler, Melker und Bursfelder Reform. *Blätter für württembergische Kirchengeschichte* 86 (1986) 105–195.

Klaus SCHREINER, Dauer, Niedergang und Erneuerung klösterlicher Observanz im hoch- und spätmittelalterlichen Mönchtum. Krisen, Reform- und Institutionalisierungsprobleme in der Sicht und Deutung betroffener Zeitgenossen, in: Institutionen und Geschichte. Theoretische Aspekte und mittelalterliche Befunde, hg. von Gert MELVILLE (Norm und Struktur 1, Köln–Weimar–Wien 1992) 295–341.

Ulrich SCHRÖDER, Architektur der Zisterzienser, in: Die Zisterzienser. Ordensleben zwischen Ideal und Wirklichkeit. Ausstellungskatalog (Schriften des Rheinischen Museumsamtes 10, Bonn 1980) 311–344.

Karl SCHWARZ, Aragonische Hofordnungen im 13. und 14. Jahrhundert. Studien zur Geschichte der Hofämter und Zentralbehörden des Königreichs Aragon (Abhandlungen zur Mittleren und Neueren Geschichte 54, Berlin–Leipzig 1914).

Terence SCULLY, The Art of Cookery in the Middle Ages (Woodbridge 1995).

Henry SIMONSFELD, Der Fondaco dei Tedeschi in Venedig und die deutsch-venetianischen Handelsbeziehungen, 2 Bde. (Stuttgart 1887, Nachdr. Aalen 1968).

Albert SLEUMER, Kirchenlateinisches Wörterbuch (Limburg a. d. Lahn 1926, Nachdr. Hildesheim–Zürich–New York 1990).

Wolfgang SÖRRENSEN, Garten und Pflanzen im Klosterplan, in: Studien zum St. Galler Klosterplan 1, hg. von Johannes DUFT (Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte 42, St. Gallen 1962) 193–277.

Gebhard SPAHR, Die Reform im Kloster St. Gallen 1417–1442. *Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung* 75 (1957) 13–80.

Speisen wie die Äbte und essen wie die Mönche. Ein Mondseer Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert und andere Zeugnisse der Küchenkultur des Klosters Mondsee in älteren Zeiten, hg. von Arnold NAUWERCK (Neumarkt am Wallersee 1998).

Heinrich Ritter von SRBIK, Studien zur Geschichte des österreichischen Salzwesens (Forschungen zur inneren Geschichte Österreichs 12, Innsbruck 1917).

Hans-Dieter STOFFLER, Der Hortulus des Walahfrid Strabo. Aus dem Kräutergarten des Klosters Reichenau (Stuttgart ^{6}2000).

Louis STOUFF, Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^{e} et XV^{e} siècles (Civilisations et sociétés 20, Paris 1970).

Laurenz STREBL, Mittelalterlicher Weinbau in den Rechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg. *UH* 30 (1959) 11–21.

Laurenz STREBL, Zu Schreibung, Sprache und Kulturleben in Klosterneuburger Rechnungsbüchern (Phil. Diss., Wien 1956).

Bernhard E. STÜDELI, Minoritenniederlassungen und mittelalterliche Stadt. Beiträge zur Bedeutung von Minoriten- und anderen Mendikantenanlagen im öffentlichen Leben der mittelalterlichen Stadtgemeinde, insbesondere der deutschen Schweiz (Franziskanische Forschungen 21, Werl 1969).

Alfred G. SWIERK, Schreibstube und Schreiber des Augustiner-Chorherren-Stiftes zu Sagan im Mittelalter. *Archiv für schlesische Kirchengeschichte* 26 (1968) 124–140.

Hervé THIS, Secrets de la casserole (Paris 1993).

Hervé THIS, Révélations gastronomiques (Paris 1995).

Michael Toepfer, Die Konversen der Zisterzienser (Berlin 1983).
Francesco G. B. Trolese, Decadenza e rinascita dei monasteri veneti nel basso Medioevo, in: Il monachesimo nel Veneto medioevale. Atti del Convegno di studi in occasione del Millenario di fondazione dell'abbazia di S. Maria di Mogliano Veneto, Treviso, 30 novembre 1996, hg. von dems. (Italia benedettina 17, Cesena 1998) 169–199.
Johanna Maria Van Winter, Kochen und Essen im Mittelalter, in: Mensch und Umwelt im Mittelalter, hg. von Bernd Herrmann (Stuttgart 1986) 88–100.
Johanna Maria Van Winter, Kochkultur und Speisegewohnheiten der spätmittelalterlichen Oberschichten, in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongress, Krems an der Donau 22. bis 25. September 1980 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 5 = ÖAW, phil.-hist. Kl., SB 400, Wien 1982) 327–342.
Sergij Vilfan, L'approvisionnement des villes dans les confins germano-italo-slaves du XIVe au XVIIe siècle, in: L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Âge et aux temps modernes. Cinquièmes Journées internationales d'histoire, 16–18 septembre 1983 (Flaran 5, Auch 1985) 53–74.
Ludwig Vones, Urban V. (1362–1370). Kirchenreform zwischen Kardinalkollegium, Kurie und Klientel (Päpste und Papsttum 28, Stuttgart 1998).
Fritz Wagner, Klostergärten im Mittelalter, in: Schön und Nützlich. Aus Brandenburgs Kloster-, Schloss- und Küchengärten. Begleitbuch zur Ausstellung des Hauses der Brandenburgisch-Preußischen Geschichte 15. Mai–15. August 2004, hg. von Marina Heilmeyer (Leipzig 2004) 16–24.
Hermann Watzl, Über Pitanzen und Reichnisse für den Konvent des Klosters Heiligenkreuz 1431. *Analecta Cisterciensia* 34 (1978) 40–147.
Stefan Weinfurter, Salzburger Bistumsreform und Bischofspolitik im 12. Jahrhundert. Der Erzbischof Konrad von Salzburg (1106–1147) und die Regularkanoniker (Kölner Historische Abhandlungen 24, Köln–Wien 1975).
Stefan Weiss, Die Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316–1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes (Berlin 2002).
Melitta Weiss Adamson, Daz buoch von guoter spise. A Study, Edition, and English Translation of the Oldest German Cookbook (Medium Aevum Quotidianum, Sonderbd. 9, Krems 2000).
Felix Wintermayr, Niederösterreichische Getreidemaße (von 1500 bis zur Gegenwart). *UH* 47 (1976) 31–35.
Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst (München 1970).
Bonifaz Wöhrmüller, Beiträge zur Geschichte der Kastler Reform. *Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige* 42 (N. F. 11) (1924) 10–40.
Joachim Wollasch, Cluny – „Licht der Welt". Aufstieg und Niedergang der klösterlichen Gemeinschaft (Zürich–Düsseldorf 1996).
Klaus Wollenberg, Wein und Salz bei den Zisterziensern, in: Vita Religiosa im Mittelalter. Festschrift für Kaspar Elm zum 70. Geburtstag, hg. von Franz J. Felten–Nikolas Jaspert unter Mitarbeit von Stephanie Haarländer (Berliner Historische Studien 31 = Ordensstudien 13, Berlin 1999) 227–248.
Gabriella Zarri, Aspetti dello sviluppo degli Ordini religiosi in Italia tra Quattro e Cinquecento. Studi e problemi, in: Strutture ecclesiastiche in Italia e in Germania prima della Riforma, hg. von Paolo Prodi–Peter Johanek (Annali dell'Istituto storico italo-germanico in Trento, Quaderno 16, Trento 1984) 207–257.
Johann Zeiringer, Nahrung und Speisen im Cistercienserstift Neuberg/Mürz. Eine volkskundliche Untersuchung anhand der Küchenrechnungen des 17. und 18. Jahrhunderts (Diss., Graz 1991).

Gerd Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard. Die Cura Corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinertums 32, Münster 1973).

Adolar Zumkeller, Die Bedeutung der Augustiner für das kirchliche und religiöse Leben in Franken und Thüringen während des 14. Jahrhunderts. *Würzburger Diözesangeschichtsblätter* 18/19 (1956/57) 33–52.

Ronald Edward Zupko, Italian Weights and Measures from the Middle Ages to the 19th Century (Memoirs of the American Philosophical Society 145, Philadelphia 1981).

Die Traditionsbücher des Klosters Garsten

Siegfried Haider
Studien zu den Traditionsbüchern des Klosters Garsten

2008 | 202 Seiten
Br. | € 34,80
ISBN 978-3-486-58553-7 (D)
ISBN 978-3-7029-0557-6 (A)
Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, Ergänzungsband 52

Von den beiden Schenkungsbüchern des oberösterreichischen Benediktinerklosters Garsten ist eines im Oberösterreichischen Landesarchiv überliefert, das andere ist seit Beginn des 19. Jahrhunderts verschollen. Durch die Entdeckung eines neuzeitlichen Inhaltsverzeichnisses des verlorenen Traditionskodex wurde es möglich, diesen weitgehend zu rekonstruieren und die Entstehung der Handschriften vom Ende des 12. bis in die erste Hälfte des 14. Jahrhunderts bzw. im 12./13. Jahrhundert sowie ihr gegenseitiges Abhängigkeitsverhältnis zu klären. Darüber hinaus werden an den Garstener Beispielen Wesen und Funktion hochmittelalterlicher Traditionsnotizen und -bücher dargelegt. Die Studien dienen als Vorarbeiten für eine künftige (Neu)-Edition der Garstener Traditionsbücher.

Siegfried Haider, geboren 1943, ist Mitglied des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung und war 1989–2003 Direktor des Oberösterreichischen Landesarchivs.

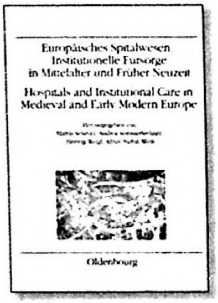
150 Jahre
Wissen für die Zukunft
Oldenbourg Verlag

Bestellungen über den Buchhandel oder direkt:
verkauf@oldenbourg.de

oldenbourg.de

Oldenbourg

Europäisches Spitalwesen. Eine vergleichende Betrachtung



Europäisches Spitalwesen. Institutionelle Fürsorge in Mittelalter und Früher Neuzeit
Hospital and Institutional Care in Medieval and Early Modern Europe

Herausgegeben von Martin Scheutz, Andrea Sommerlechner, Herwig Weigl, Alfred Stefan Weiß

2008 | 477 S. | Gb. | € 59,80
ISBN 978-3-486-58566-7 (D)
ISBN 978-3-7029-0558-3 (A)
Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, Ergänzungsband 51

Anhand von ausgewählten Ländern und Regionen soll der vorliegende Band das europäische Spitalwesen, jeweils in eigenen Abschnitten über das Mittelalter und die Frühe Neuzeit, handbuchartig erfassen. Den Beiträgen liegt ein gemeinsamer, umfangreicher Fragenkatalog, der eine vergleichende Betrachtung ermöglichen soll, zu Grunde: spitalseigene und von außen reflektierende Quellen, die rechtliche und gesellschaftliche Stellung und Funktion des Spitals, die wirtschaftlichen Potenziale, die Zielgruppen der Fürsorge und davon ausgeschlossene, die Aufnahmekriterien und -modalitäten, die innere Struktur, Räumliches und Personal, Tagesordnung und Krankenversorgung, die Sichtbarkeit, Wahrnehmung und Rezeption, die Öffentlichkeit im Spital. Die Dokumentation von Stand und Defiziten der Forschung bietet eine Grundlage für die weitere Arbeit an Synthesen und Vergleichen.

150 Jahre
Wissen für die Zukunft
Oldenbourg Verlag

Bestellungen über den Buchhandel oder direkt:
verkauf@oldenbourg.de

oldenbourg.de

Oldenbourg

VERÖFFENTLICHUNGEN

DES INSTITUTS FÜR ÖSTERREICHISCHE GESCHICHTSFORSCHUNG

Band 50

Oldenbourg Wien
ISBN 978-3-7029-0560-X

Oldenbourg München
ISBN 978-3-486-58569-8